



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

LA HUERTA DE PANIZO (DAVID RUIZ ZARRIAS)



INGREDIENTES:

3 cl. Orujo de Hierbas Panizo

2 cl. Orujo con limon Panizo

3 cl. Sirope de Melón

3 cl. zumo de Mandarina

PREPARACIÓN:

Decoración: Pluma de Manzana y bola de Calabaza

Modalidad: Trago largo

Se mezclan los ingredientes en octelera y se sirven en una copa llena de hielo pilé