9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

NARANJIZO (MARKEL ESCUREDO VALLEJO)



INGREDIENTES:

-3 cl Aguardiente de Orujo Sauvignon blanc Panizo

-3 cl Licor de Hierbas Panizo

-1 cl sirope de manzana Monin

-1 cl sirope de mandarina Monin

-3 cl zumo de naranja natural

PREPARACIÓN:

Enfriamos la coctelera y las copas, retiramos de la coctelera el agua y el hielo y añadimos hielo nuevo.

Introducimos en la coctelera el Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc, el Licor de Hierbas, el sirope de mandarina, el sirope de manzana y el zumo de naranja.

Mezclamos con energía para enfriarlo bien, retiramos el hielo de las copas que ya estarán lo suficientemente frias para servir el cóctel y lo servimos sin hielo.

Decoramos con una corteza de naranja previamente trabajada para que los flecos de la corteza hagan que resalte mucho más el cóctel.