



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO
PACHARETTO PICUDO (DANIEL SANTANA REBOLLO)



INGREDIENTES:

-2 cl Pacharán Panizo

-2 cl Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo

-25 cl. Amaretto

-2 cl puré fruta de la pasión Monin

-2 cl lima macerada con jengibre

-3 cl Seven Up

PREPARACIÓN:

Brocheta con abanico de cortezas de lima, limón y naranja y flores de manzana.

Cóctel digestivo preparado en coctelera