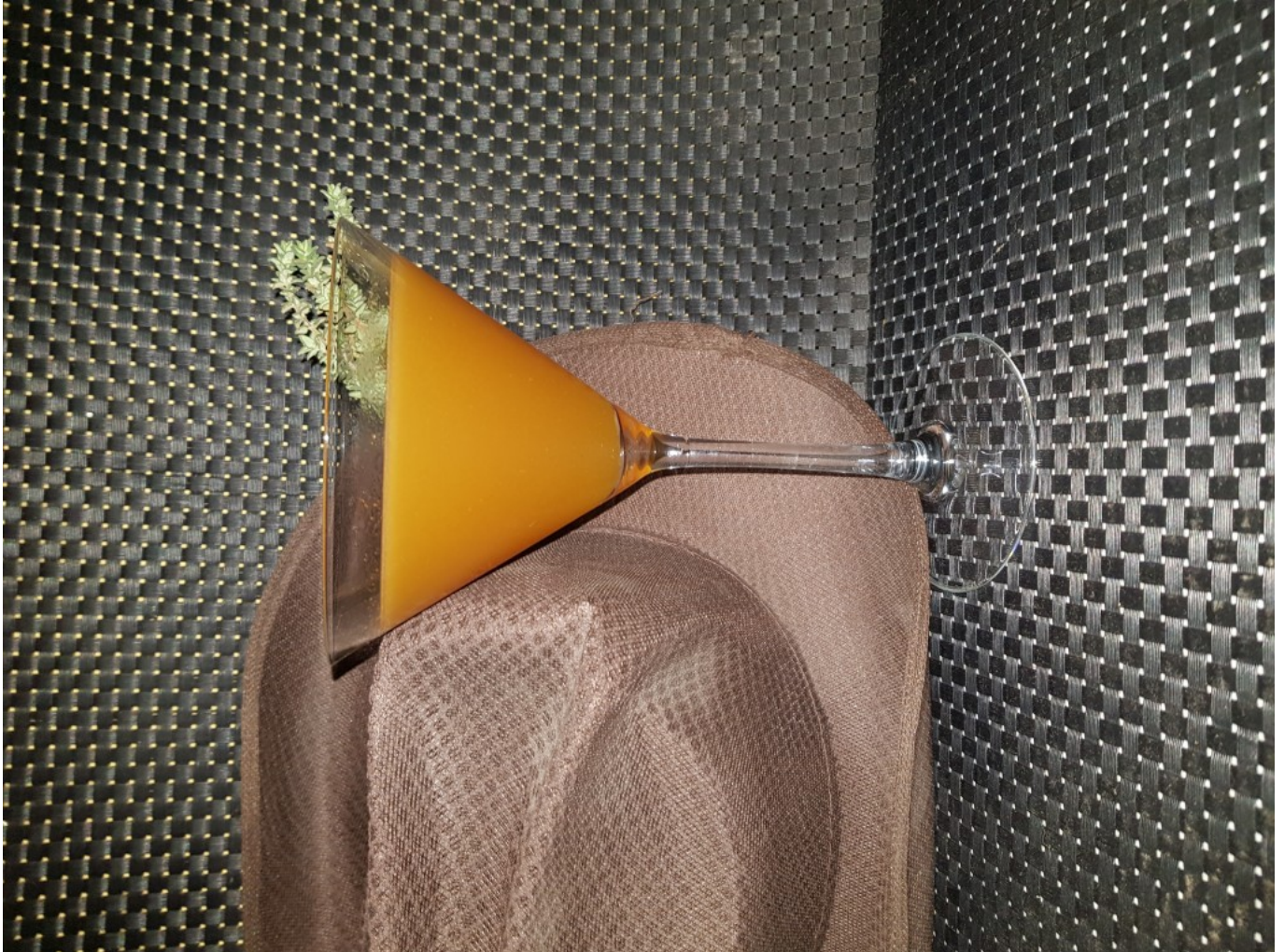




9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MANGO HOT MARTINI (PILAR RODRIGUEZ GONZALEZ)



INGREDIENTES:

- 4,5 CL Aguardiente de Orujo Panizo
- 3 CL Licor de té y jengibre
- 1.5 CL Licor de Limón Panizo
- 6 CL Puré de mango
- 2 CL Sirope de fruta de la pasión
- 1 CL Zumo de limón (Medio limón exprimido)
- Tres ramas de tomillo

-Hielo en roca

-1 golpe de salsa Tabasco

PREPARACIÓN:

DECORACION: Tres ramas de tomillo

Elaborado en coctelera.

Vajilla: copa Martini.

ELABORACION: En la coctelera Boston echamos todos los ingredientes menos el tomillo. Ponemos de 3 a 4 hielos en roca, agitamos hasta que se enfríe y servimos en la copa, realizando un doble colado. Terminamos decorando con unas ramitas de tomillo.