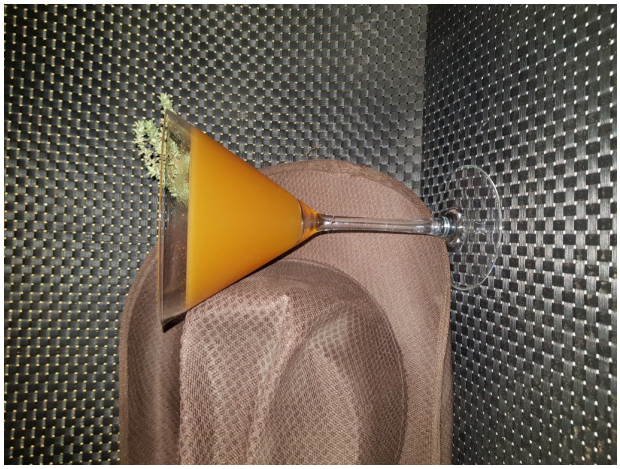
9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

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 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.