9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

AFTER MEALSNIZO (HECTOR GIMENO GARCIA)

INGREDIENTES:

-1,6 cl de Caramelorujo

-1,0 cl Licor de Crema con Orujo Panizo

-2 cl Peppermint Marie Brizard

-4 cl de granadina

-1,2 cl de Yogurt de Coco

PREPARACIÓN:

Lo primero tener el Caramelorujo y el Licor de Crema con Orujo Panizo bien frio. Enfriamos la coctelera, servimos todos los ingredientes en dicha coctelera, agitamos y servimos en copa de coctail.

La modalidad del coctail es DIGESTIVO.

Decoramos con piña deshidratada, hojas de piña verde, manzana y naranja