



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MULA ZAMORANA (JAVIER RODRÍGUEZ VENTURA)



INGREDIENTES:

- 4 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo
- 1 golpe de bitero de Licor de Limón Panizo
- zumo de medio limón verde
- Ginger beer

PREPARACIÓN:

Mezclamos en una coctelera el Aguardiente Panizo, el zumo de medio limón y unas gotas de Licor de Limón Panizo.

Enfriamos y colamos en una taza Moscow Mule. Llenamos 3/4 partes de la taza con hielo picado, completamos con ginger beer. Servimos con dos cañas cortas y decoramos con una lámina de jengibre y una fina rodaja de limón caramelizados.