9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MOSCOW MIEL (FRANCISCO DUBLÁN MONTORI)



INGREDIENTES:

-4 cl Licor de Limón Panizo

-3 cl Licor de Miel Panizo

-1cl sirope jengibre Monin

-3 gotas droplet Green Cardamom de Javier de las Muelas

-15 cl top Ginger Ale Schweppes

-Flor hierbabuena/jengibre (decoración)

PREPARACIÓN:

En la coctelera mezclamos todos los ingredientes salvo el Ginger Ale.

En el vaso, añadimos hielo pilé y servimos la mezcla.

Agregamos el Ginger Ale en top y decoramos con hierbabuena y un slice de jengibre.

Espolvoreamos un poquito de azúcar glass.