IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

PANIZO CHERRY (LUIS GARRIDO ALAMAN)



INGREDIENTES:

1/3 Orujo de Hierbas Panizo

2/3 Caramelorujo

1/3 Orujo con Limón Panizo

1 oz puré de cereza

1/3 zumo de piña

1/3 zumo de naranja

PREPARACIÓN:

Modalidad: long drink, coctelera

Decoración: una hoja de piña, una rama de romero, una rodaja de lima y una cereza de marraschino.