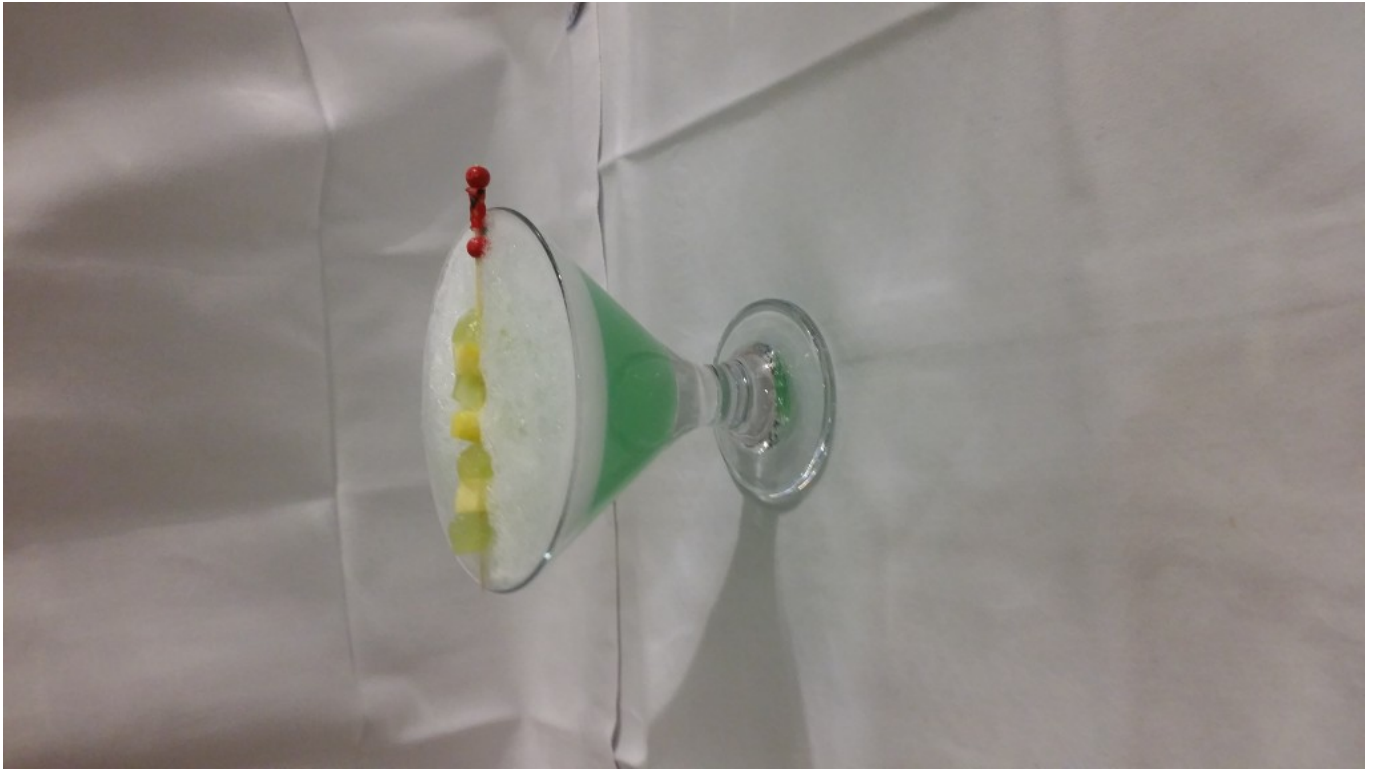




9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

HILUCRI (JAVIER OCHOA ALCOBENDAS)



INGREDIENTES:

- 3cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 2cl. Martini blanco
- 0.5cl. Gin Life Blue
- 6cl. Zumo piña Granini
- 0.5 cl. Azúcar Monin
- 1 cl. Mango Monin

DECORACIÓN ESPUMA DE ORUJO BLANCO CON SUCRO PARA MONTAR Y COLOCARLA SOBRE PARA COMPLETAR EL COTEL HASTA EL BORDE; SOBRE LA ESPUMA UNA BROCHETA DE PIÑA Y UVA

PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera y agitar para enfriar bien el cóctel.

Enfriar las copas

Servir y completar con la espuma de orujo blanco. Sobre ésta colocar la brocheta y un sorbete pequeño.

Cóctel digestivo.