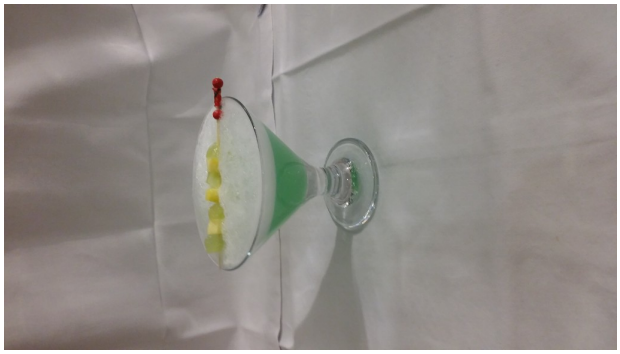
9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

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.Azucar 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.