



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES
ALONSO COLLINS (MARCELINO CALVO RODRIGUEZ)



INGREDIENTES:

-3 cl Aguardiente de orujo Sauvignon Blanc Panizo

-1,5 cl Caramelorujo Panizo

-2.5 cl Licor de limón Panizo

-12 cl +/- de agua con gas (Vichy)

-Ralladura de Lima

PREPARACIÓN:

Preparación directa en vaso Collins. En este caso utilizo un modelo con un ligero ensanchamiento en la parte central.

Añadimos: hielo; 1,5 cl de Caramelorujo; 2.5 cl de licor de limón y 3 cl de Aguardiente de orujo Sauvignon Blanc. Removemos. Rellenamos con agua con gas, removemos y decoramos. Rectificamos hielo, si es necesario.

Decoración:

Cereza confitada escurrida

Piel de Limón

Rodaja de limón

Ralladura de lima