10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

BOSSA NOVA PANIZO (PILAR RODRIGUEZ GONZALEZ)



INGREDIENTES:

-2.5 CL PX Nectar

-1 CL Aguardiente de Orujo Panizo

-1.5 CL Caramelorujo

-1 CL zumo de limón

-2.5 CL puré de guayaba de OXEFRUIT

-2.5 CL puré de mango de OXEFRUIT

PREPARACIÓN:

DECORACIÓN: corazón de cáscara de naranja, encanchado a la copa con una pinza.

Elaborado en coctelera. Pondremos todos los ingredientes y agitaremos unos segundos hasta notar que esté bien frío. Doble colado y serivido en copa.