III CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. FINAL MADRID. GOURMETS 2012

PASIÓN DE PANIZO (JUAN JOSE MAILLO)



INGREDIENTES:

1 Fruta de la pasión
4 gajos de lima
1,5 cl. Sirope simple (azúcar)
1,5 cl. Licor de Hierbas Panizo
5 cl. Orujo Blanco Panizo

PREPARACIÓN:

Decoración: Media fruta de la pasión con dos uvas dentro y azúcar moreno. Caramelizar con soplete.