10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

LA DAMA (JOSE MANUEL LOPEZ PAYA)



INGREDIENTES:

- 3,5 cl Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo
- 3 cl Caramelorujo
- 2 cl Zumo de Yuzu
- 2 cl Sirope de Vainilla
- 8 cl zumo de piña
- 1 cucharada de Bar de bitter de jengibre y especias

PREPARACIÓN:

Decoracion : Abanico de manzana, naranja y limón.

Modalidad: Coctelera. Trago largo

Vajilla Copa Cordial

En la coctelera llena de hielo añado todos los ingredientes y batimos energeticamente para conseguir una buena textura, seguidamente deshecho el hielo y el agua sobrante de la copa donde vamos a verter la mezcla que previamente antes he enfriado y añado la mecla y lo decoramos con Abanico de fruta