10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

CHERRY PANIZO (JUAN VICENTE LEON)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl. Triple seco
- 3 cl. Zumo de naranja natural
- 3 cl. Sirope de cereza
- 1 cl. Nata fresca

PREPARACIÓN:

Cóctel digestivo. Se elabora en coctelera.

La decoración es una flor de manzana roja sobre una media esfera de calabaza de la que cuelgan mini flores al borde de la copa. Se presenta el cóctel sobre una caja de madera donde se encuentran unas cerezas de amarena para maridar el cóctel.