10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANIGIN (DAVID MARTINEZ GARCIA)



INGREDIENTES:

- 4'5 cl Caramelorujo Panizo
- 2'5 cl Gin Rives Special
- 1 cl Zumo de lima
- Soda

PREPARACIÓN:

Introducimos en la coctelera dos piedras de hielo grueso y añadimos el Caramelorujo, la ginebra y el zumo de lima y hacemos shake un par de minutos. Una vez finalizado el Shake añadimos en un vaso bajo hielo pilé, vertemos el contenido de la coctelera y añadimos soda. En este caso, una de la marca Sweeppes. Para finalizar, introducimos una pajita y ponemos una rodaja de lima en el borde el vaso para decorar.