10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

LORETA PANIZO (LORENA SOMALO HERRERA)



INGREDIENTES:

-4,5 cl Aguardiente de Orujo Panizo

-1 cl Ron Añejo Diplomático

-1,5 cl. Sirope albahaca

-2cl. zumo de limón

-Ginger beer top (terminar)

PREPARACIÓN:

Verter todos los ingredientes de la receta, excepto Ginger Beer en una coctelera, añadir hielo y agitar vigorosamente.

Servir en un vaso *tumbler* con hielos desde la coctelera. Terminar el cóctel con Ginger Beer, decorar con dos pajitas, albahaca y corteza de lima.

Decoración: Albahaca y twist de lima

Modalidad: Trago Largo / All Day

Método: Agitado en coctelera

Cristalería: vaso estilo *tumbler*