11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

ROSI DEL PANIZO (DANIEL GARZÓN)



INGREDIENTES:

- 4 cl. de Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo
- 1,5 cl. de Mezcal
- 1,5 cl. de Cointreau
- 6 cl. de Zumo de Arándanos rojos
- 2,5 cl. de sirope grosella
- 2 cl. de Jugo de Lima

PREPARACIÓN:

Cóctel de aperitivo que se elabora en coctelera de dos cuerpos, incorporando todos los ingredientes juntos.

Una vez mezclados todos los ingrdientes, serviremos en una copa tipo coupette, previamente decorada con un rim de PetaZeta y sirope simple.

Finalizaremos el cóctel colocando un twist recortado.