12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

ENXEBRE (SONIA GARCÍA DURÁN)

INGREDIENTS:

3 cl Orujo `Panizo Prieto Picudo

2,5 cl Licor de Hierbas Panizo

1,5 cl Zumo de lima

1,5 cl Cordial White Pepper y Penja Paragon

2 cl Sirope de Flor de Saúco Monin

6 cl Ginger beer & Chili Schweppes

Decoración: Hojas de Piña, Rabánitos, Piel de Limón y Arándano

Cristalería: Vaso on the rock

PREPARATION:

En una coctelera de tres cuerpos añadimos hielo y todos los ingredientes citados excepto el Ginger Beer & Chili y agitamos energicamente.

En un vaso on the rock añadimos 2 piedras de hielo y servimos nuestra mezcla.

Terminamos nuestro cóctel con 6 cl de Ginger Beer & Chili y mezclamos con la bar spoon para que se integren todos los ingredientes.

Finalmente colocamos nuestra decoración y disfrutamos de nuestro refrescante trago!!