



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES SUNSET (NURIA BASURTO)



INGREDIENTS:

2'5 cl Prieto picudo

1'5 cl Italicus

1 cl licor flor de saúco

2 cl orujo blanco

Infusión frutos rojos

Top Ginger Ale (4cl)

PREPARATION:

Infusionamos el Orujo blanco con los frutos rojos

En coctelera ponemos el Prieto picudo, el Italicus y el Licor de flor de sauco con hielo y agitamos.

Servimos en la copa y añadimos el Ginger Ale

Vertemos ahora el orujo infusionado por encima de la mezcla.

La decoración es una esfera de caramelo simulando el astro en una puesta de sol, en concordancia con el color del trago