



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

COLIBRI DEL NORTE (BORJA GUTIERREZ AGUIRRE)



INGREDIENTS:

3cl.aguardiente monovarietal prieto picudo

1cl.licor de miel

1cl.licor de limon

2cl.saint germanin

4cl.zumo naranja natural

PREPARATION:

Elaborado en coctelera....

enfriar los vasos y reservar

enfriar coctelera y retirar el agua sobrante antes de añadir los ingredientes en el orden de la receta,poner la tapa en la coctelera y realizar el shaker.

retiramos el agua y hielos de las copas y servimos...
ponemos la decoracion,mostramos al publico..

y solo nos queda disfrutar del trago

DECORACION:

la decoracion esta elaborada con tortillas de maiz(tacos)

naranja,polvo de oro,zanahoria y esqueleto de hoja

