



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA GILDA (BORJA GUTIERREZ AGUIRRE)



INGREDIENTS:

1cl.aguardiente monovarietal orujo verdejo

1cl.pacharan panizo

1cl.amontillado lustao

3cl.vermuth blanco petroni

1cl.bitter martini

1cl.sirope rosas monin

PREPARATION:

Elaborado en vaso mezclador

enfriamos las copas y reservamos

enfriamos vaso mezclador,retitamos el agua sobrante y añadimos los ingredientes en el orden de la receta..

removemos....retitamos el agua y hielo de las copas

y servimos....terminamos con la decoracion...

y solo nos queda disfrutar del trago