



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

KIR DE PANIZO (ANGELA VAQUERO)

INGREDIENTS:

4 cl de orujo infundado en flor de hibisco

1 cl licor de lima

2 cl de sirope de mandarina

Top de soda o cava



PREPARATION:

Enfriamos con hielo una copa flauta Infusionamos en frío 1 oz de orujo panizo con 2 gramos de flor de hibisco. En coctelera añadimos el orujo panizo infundado, 1/2 oz de licor de limón de panizo y una cucharada de licor de miel de panizo. Añadimos el hielo a la coctelera y agitamos .Servimos en la copa flauta sin hielo y acabamos con un top de

ginge ale. Como decoración ponemos una brocheta con frutos rojos (arandanos, frambuesa o mora)