13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ORUJOS & FAMOUS (VÍCTOR RODRÍGUEZ PEREZ)

INGREDIENTS:

2 cl Licor de Hiervas

2 cl Aguardiente de Orujo

2,5 cl Select Aperitif Bitter

2,5 cl Zumo de lima

2 gotas Bitter de Ruibarbo Fee Brothers

2 cl Soda

PREPARATION:

1-Enfriamos la copa (copa de champán baja)

2-Enfriamos la coctelera y retiramos agua sobrante.

3-Añadimos los ingredientes en el orden de la receta (menos la soda) .

4-Agitamos enérgicamente.

5-Retirar el hielo de la copa y servimos el cóctel.

6-Añadir la soda y removemos suavemente.

7-Colocar la decoración y presentar.

La decoración es una flor de cítricos (lima, limón y naranja