14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA REINA DEL MAR (DAVID FREIRE HAYA)

INGREDIENTS:

3 cl. vermut rojo Martini

1 cl. gin Amarena Fabbri

1 licor de hiervas Panizo

1 cl . Amontillado Lustao

1 cl. Pacharán Panizo

0.5 cl. sirope Amarena Fabbri

PREPARATION:

Este coctel se realiza en vaso mezclador empezamos

Enfriamos copas y vaso mezclador , retiramos todo del vaso mezclador y añadimos hielo nuevo a continuación ponemos los los productos en orden de receta y mezclamos con la cucharilla

quitamos el agua de la copas y servimos el coctel , colocamos nuestra decoración presentamos y solo toca que lo disfruten

decoracion: nabo y naranja calabaza