



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ORIGEN (ANGEL MARTÍN GARCÍA)



INGREDIENTES:

- 3 cl Aguardiente Monovarietal Sauvignon Blanc PANIZO
- 3 cl vermouth rosso Martini
- Acabamos con tónica Schweppes.
- Decoración dos flores.

PREPARACIÓN:

Enfriamos copa de cocktail.

En un baso mezclador mezclamos con 5 hielos el Aguardiente Monovarietal de Sauvignon Blanc Panizo y el vermouth rosso de Martini.

Vertemos en copa de cocktail una vez colado y acabamos con tónica Schweppes.

Decoración dos flores.