



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

VERDEJO SPRITZ (OFELIA OTALVANO)



INGREDIENTES:

- 2 cl de Aguardiente de orujo Panizo
- 3 cl de Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo
- 0'5 cl de Zumo de lima
- Gotas de Bitter Thruth Pomelo
- Acabado con cava Brut Nature

PREPARACIÓN:

Elaborado directamente en copa de vino, ponemos primero el hielo, las hojas de hierba buena y la lima en rodajas, las gotas de bitter. Añadir los orujos y el zumo de lima.

Acabar con el cava, mezclar y terminar con ralladura de lima.