



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO CANARIO (EMILIO JOSÉ RODRÍGUEZ ABREU)



INGREDIENTES:

- Licor de Hierbas Panizo 4CL
- Licor Miel Panizo 2CL
- Puré de Lichy 3CL
- Sirope de Lavanda 1CL
- Zumo de Manzana 4CL
- Zumo de Lima 1CL

PREPARACIÓN:

Enfriar la cristalería y la coctelera para luego verter cada ingrediente en su respectivo orden. Agitar nuestra coctelera para servir en las copas.

La decoración es una vaina de vainilla con hojas de lavanda frescas y flores de piel de naranja y limón