



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

NEGONIZO 2013 (JOAQUÍN POYATOS RUIZ)



INGREDIENTES:

2,5 cl. Caramelorujo

2,5 cl. Campari

2 cl ginebra Martin Millers

Twist de naranja

PREPARACIÓN:

Se prepara directamente en vaso, removiendo suavemente al terminar. Como decoración lleva una rodaja de naranja y una sonrisa