



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO EXÓTICO DE PANIZO (DAZFER SUBERO)



INGREDIENTES:

- 3 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 2,5 cl Licor de Miel Panizo
- 2 cl Mixfruit Pesca Blanca Fabbri (melocotón)
- 1,5 Sirope de Orgeat Fabbri (almendra)
- 2,5 Zumo de Limón
- Completar con infusión de "Té azul" (butterfly pea tea).

PREPARACIÓN:

En una coctelera con hielo agregar todos los ingredientes (menos el té azul), tapar agitar enérgicamente, colar y servir directo a la copa *Paladio*. Agregar hielo pilé y completar con el té azul.

Decoración: twist de piel de limón, cogollo de hierbabuena y brocheta de frambuesa fresca.