



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CANARIZO (PEDRO CLEDERA AGUAYO)



INGREDIENTES:

- 3 cl Licor de Hierbas Panizo
- 2 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl St-Germain
- 2 cl zumo de piña
- 1,5 sirope de canela
- Decoración: flores comestibles

PREPARACIÓN:

1. Enfriamos la copa para obtener un mayor resultado de sabor....
2. Enfriamos la coctelera
3. Vertemos los ingredientes con sus respectivas cantidades dentro de la coctelera (Boston)
4. Desaguamos la coctelera y la copa...
5. Hacemos un *shake* (agitamos) con bastante hielo para conseguir la temperatura óptima....
6. Vertemos el cóctel dentro del vaso
7. Introducimos la decoración dentro de la copa para obtener el impacto visual deseado.