



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

OTOÑO ROJO (ALEJANDRO BOLADO ALMARZA)



INGREDIENTES:

- 60 ml. de zumo de pomelo rojo
- 30 ml. Licor de Hierbas Panizo
- 20 ml. de Vermouth Forzudo Rojo
- 10 ml. Licor Tostado Panizo
- 10 ml. de Licor Miel Panizo
- 2 o 3 Golpes de Soda

PREPARACIÓN:

Incorporar un hielo en un vaso de whisky.

Servir las medidas directamente en él.

Remover ligeramente con una cucharilla.

Decorar con piel de pomelo.