



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

SUNSET (NURIA BASURTO)



INGREDIENTES:

- 2'5 cl Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 1'5 cl Italicus
- 1 cl Licor Flor de Saúco
- 2 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- Infusión frutos rojos
- 4cl Top Ginger Ale

PREPARACIÓN:

Infusionamos el Aguardiente de Orujo con los frutos rojos

En coctelera ponemos el Prieto picudo, el Italicus y el Licor de flor de sauco con hielo y agitamos.

Servimos en la copa y añadimos el Ginger Ale.

Vertemos ahora el orujo infusionado por encima de la mezcla.

La decoración es una esfera de caramelo simulando el astro en una puesta de sol, en concordancia con el color del trago