



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

EL FARO DE PANIZO (VÍCTOR MANUEL SUÁREZ MORA)



INGREDIENTES:

- 3 cl. de Licor de Limón Panizo
- 2,5 cl. de Pacharán Panizo
- 0,5 cl. de Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 5 cl. Sirope casero frutas del bosque y jengibre
- 3 cl. Zumo de pomelo
- Hoja de Albahaca

PREPARACIÓN:

Se mezclan todos los ingredientes en coctelera, se sirve en una concha de mar y se perfuma con pomelo.

Va expuesto en un plato, con arena de galleta, pomelo deshidratado, calabaza, nabo, fresa y falso coral de guakame.