



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

COLIBRI DEL NORTE (BORJA GUTIERREZ AGUIRRE)



INGREDIENTES:

- 3cl. Aguardiente Prieto Picudo Panizo
- 1cl. Licor de Miel Panizo
- 1cl. Licor de Limón Panizo
- 2cl. Saint Germain
- 4cl. zumo naranja natural

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera.

Enfriar los vasos y reservar.

Enfriar coctelera y retirar el agua sobrante antes de añadir los ingredientes en el orden de la receta, poner la tapa en la coctelera y realizar el *shake*.

Retiramos el agua y hielos de las copas y servimos. Ponemos la decoración

DECORACIÓN:

La decoración está elaborada con tortillas de maíz(tacos), naranja, polvo de oro, zanahoria y esqueleto de hoja