



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA GILDA (BORJA GUTIERREZ AGUIRRE)



INGREDIENTES:

- 1cl. Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo
- 1cl. Pacharán Panizo
- 1cl. Amontillado Lustau
- 3cl. Vermuth blanco Petroni
- 1cl. bitter Martini
- 1cl. sirope de rosas Monin

PREPARACIÓN:

Elaborado en vaso mezclador.

Enfriamos las copas y reservamos.

Enfriamos el vaso mezclador, retiramos el agua sobrante y añadimos los ingredientes en el orden de la receta.

Removemos.... Retiramos el agua y el hielo de las copas.

Servimos y terminamos con la decoración.