



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PECATA MINUTA (PEDRO CLEDERA AGUAYO)



INGREDIENTES:

- 3 cl Licor de Hierbas Panizo
- 2 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 1 cl licor de manzanilla
- Sirope de Falernum
- zumo de lima
- Bitter de Peychaud

PREPARACIÓN:

1- Enfriamos la copa y la coctelera.

2- Quitamos el agua sobrante.

3- Comenzamos a verter los ingredientes con jigger dentro de la coctelera.

4- Hacemos *shaker* con bastante hielo.

5- Quitamos el hielo de la copa y ponemos nuevo, acto seguido hacemos doble colado sobre el vaso de cóctel.

6- Terminamos con decoración de flores comestibles que pondremos dentro de nuestro cóctel con una pinza de precisión.