



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MARIANIZO (HECTOR GIMENO GARCIA)



INGREDIENTES:

- 3 cl ginebra Whitley Neill Aloe & Cucumber
- 2 cl Licor de Hierbas Panizo
- 1 cl Aguardiente de orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 1 cl zumo lima natural
- 4 cl sirope violeta Monín
- 5 cl Ginger Ale Schweppes

PREPARACIÓN:

Enfriamos bien todos los vasos y la coctelera.

Introducimos todos los ingredientes en la coctelera menos el Ginger Ale. Enfriamos bien.

Una vez vertido en el vaso, añadimos el Ginger Ale y removemos todo.

Colocamos la decoración.

Decoración: manzana, laurel, physalis