



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

TIERRA (DOMINGO MARTÍN FRAILE)



INGREDIENTES:

- 4 cl. Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 2 cl. Pisco 1615 Quebranta
- 2,5 cl. Cordial de bergamota y romero S/A
- 2 cl. Zumo de lima
- 4 gotas Aceite Oliva E V
- **Decoración:** brocheta de uvas maceradas en Licor de Hierbas Panizo

PREPARACIÓN:

Introducimos todos los ingredientes menos el aceite en la coctelera con hielo y agitamos. Servimos en vaso savage. Previamente ponemos un hielo cubo de agua mineral y transparente en el vaso para enfriar el vaso y antes de servir quitamos el agua.

Vertemos el líquido del cóctel en los vasos y ponemos 4 gotas de aceite en cada cóctel. Terminamos poniendo la brocheta de uvas sobre el borde y presentamos el cóctel