



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

TOM CUCUMBER (DIANA LETIZIA TOAQUIZA CHAPI)



INGREDIENTES:

- 3cl Licor de Limón Panizo
- 1cl Licor Tostado Panizo
- 3cl vino blanco Menade Sauvignon Blanc dulce
- 1cl Cordial de manzana
- 4cl agua de pepino
- 3 pétalos de flor de pensamiento amarilla
- 1 lámina de pepino
- 1 pajita

PREPARACIÓN:

Se sirve en vaso Long Drink con hielo pilé.

Se prepara en coctelera con hielo.

Elaboración:

Añadimos 3cl de vino blanco Menade Sauvignon Blanc dulce, después añadimos 3cl de Licor de Limón Panizo, 1cl de Licor Tostado, y por último agregamos 4cl de agua de pepino y 1cl de cordial de manzana.

Se decora con los 3 pétalos de flor del pensamiento amarilla, con una lámina de pepino ensartada en un palillo y cómo toque final, una pajita o sorbete en la cual degustaremos el cóctel.