



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

HIERBAS CON LICOR (JOSE JAVIER DIAZ VELASQUEZ)



INGREDIENTES:

- 4 cl Licor de Hierbas Panizo
- 2 cl Master's gin
- 1 cl Carpano Dry
- 1,5 cl zumo de lima
- 1,5 cl sirope simple Monin
- 3 hojas de menta
- 1 ramita de romero

PREPARACIÓN:

Para comenzar con la preparación de este cóctel tendremos que añadir todos los ingredientes en una coctelera previamente enfriada. Después, agitaremos con energía para enfriar bien nuestro trago y extraer los sabores de la menta y el romero.

Para finalizar serviremos nuestro cóctel en un vaso bajo con hielo previamente enfriado, haciendo un doble colado para evitar las trazas de nuestras hierbas.

Decoraremos con un ramillete de menta y un abanico de manzana.

Los aromas de la manzana fresca y de la menta acompañarán a nuestro cóctel aportando la armonía que merece.