



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

DARKNIZO (ANDRÉS FRANCISCO MEDINA VENEGAS)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 3 cl. Campari
- 3 cl. Vermut
- 0,5 cl. Zumo Naranja Natural
- Esencia de Bordiga Lavanda

PREPARACIÓN:

Empezamos ahumando la copa con romero. A continuación enfriamos el vaso mezclador con hielo. Quitamos el agua sobrante y añadimos 3 cl. de Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc panizo, 3 cl. Campari, 3 cl. Vermut y 0,5cl. de naranja exprimida.

Mezclamos bien y servimos. Perfumamos con Bordiga Lavanda y decoramos con rodaja de naranja deshidratada y rama de romero.