



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ZAMORA PUNKY (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

- 2cl Ron Canario Arena Negra solera 12
- 2cl vermut Rojo Catalan Pessigolla
- 3cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 1 gota bitter de chocolate
- Decoración twist de naranja y anís estrellado

PREPARACIÓN:

Se ponen todos los ingredientes en el vaso mezclador, se remueve para conseguir una dilución adecuada y se perfuma y decora con un twist de naranja y una estrella de anís.

Como decoración y aportación de aroma, llevará un twist de naranja y una estrella de anís.