



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA PALOMA DE PANIZO (TAMARA MARTÍN DURÁN)



INGREDIENTES:

- 4 cl Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 2cl Mezcal Unión
- 1.5 cl Sirope Bergamota Monin
- 10cl Soda de zumo de pomelo y lima

PREPARACIÓN:

Metemos todos los ingredientes en la coctelera, menos la Soda.

Añadimos hielo, agitamos coctelera y servimos en vaso Highball con crusta de Tajin y sirope de chile.

Rellenamos con la soda y finalizamos la decoración con un gajo de pomelo.