13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

DULCE AGUIJÓN (DIEGO DE SILVA GAMBOA)

INGREDIENTES:

- 4cl de Aguardiente de Orujo Panizo
- 3cl Licor de Miel Panizo
- 4cl Zumo de Naranja natural
- 2cl Zumo de Limón natural
- 3cl sirope simple

Decoración:

Naranja deshidratada. Carpaccio de uva y polen.

PREPARACIÓN:

Añadir los ingredientes en la coctelera, agitar y servir mediante un doble colado.