



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ORUJOS & FAMOUS (VÍCTOR RODRÍGUEZ PEREZ)



INGREDIENTES:

- 2 cl Licor de Hierbas Panizo
- 2 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 2,5 cl Select Aperitif Bitter
- 2,5 cl zumo de lima
- 2 gotas Bitter de Ruibarbo Fee Brothers
- 2 cl Soda

PREPARACIÓN:

- 1-Enfriamos la copa (copa de champán baja)
- 2-Enfriamos la coctelera y retiramos agua sobrante.
- 3-Añadimos los ingredientes en el orden de la receta (menos la soda) .
- 4-Agitamos energicamente.
- 5-Retiramos el hielo de la copa y servimos el cóctel.
- 6-Añadimos la soda y removemos suavemente.
- 7-Colocamos la decoración y presentamos.

La decoración es una flor de cítricos (lima, limón y naranja)