



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

GRAPEFRUITY BY PANIZO (JOEL MOIRÓN TRIGO)



INGREDIENTES:

- 3cl de Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo
- 2 cl de Gin Hendrik's
- 2,5 ml de puré de Pomelo Monin
- 1,5 cl zumo de lima
- 3 gotas de espumante
- 10cl soda pomelo (Schweppes)

PREPARACIÓN:

Enfriamos las copas y agregamos los ingredientes a una coctelera.

Retiramos el hielo y servimos. Posteriormente añadiremos todos los ingredientes y finalmente decoraremos con una brocheta de cocktail con una rodaja de limón y piel de naranja cortada y ensartada.