



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MANGO LOCO (JOEL MOIRÓN TRIGO)



INGREDIENTES:

- 3cl Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo
- 2,5 cl whisky Dewar's Caribbean Smooth
- 1,5cl Saint Germain
- 2,5cl puré de Mango Mixer
- 2cl de zumo de limón
- 15cl de soda Ginger Ale

PREPARACIÓN:

Agregamos los ingredientes a un vaso mezclador, integramos y servimos en nuestro vaso alto previamente enfriado con dos piedras de hielo dentro. Finalmente agregamos Ginger Ale y decoramos con una "W" hecha con un twist de naranja ensartada en una brocheta de cocktail con una rodaja de lima y un gajo de mandarina.