14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANICIDIUM (DAVID MARTÍN GARCÍA)

INGREDIENTES:

- 35 ml Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo
- 20 ml Licor de limón Panizo
- 10 ml Crema de Orujo Panizo
- 20 ml Zumo de melón
- 20 ml Sirope de almendras infusionado con hueso de jamón ibérico
- 1 Golpe de angostura

PREPARACIÓN:

Se echan todos los ingredientes en la coctelera Boston, se agita.

Se hace un doble colado, se vierte la mezcla en una vaso con un hielo cuadrado y se coloca la decoración de pieles de frutas cítricas.