14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BRAVE (SANTIAGO FERNÁNDEZ CHECA)



INGREDIENTES:

- 2,5 cl Aguardiente Monovarietal Orujo Prieto Picudo Panizo
- 2 cl Amaro Limoncè
- 2 cl Vermouth Cinzano Rosso
- 0,5 cl Oloroso en Rama Don Zoilo
- 0,5 cl Sirope casero de Romero

PREPARACIÓN:

Introducir todos los ingredientes en un Vaso Mezclador y enfriar bien la mezcla.

Servir en copa tipo flauta pequeña.

Decorar con un ramillete de romero, naranja y limón que introduciremos dentro de la copa.

Para el sirope de romero, elaboramos un sirope 1:1 cociendo el agua y el azúcar con hojas de romero fresco, unas pieles de naranja y mandarina