



14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO AL ANDALUS (VÍCTOR MANUEL SUÁREZ MORA)



INGREDIENTES:

- Hojas de Albahaca
- 2,5 cl Morujito
- 2,5 cl Licor Tostado Panizo
- 1 cl Licor de Hierbas Panizo
- 5,5 cl Té verde especiado con jengibre, lima y canela
- 1 cl Sirope de Vainilla Monin

PREPARACIÓN:

Se mezclan todos los ingredientes en una tetera a modo de vaso mezclador, y luego se lleva a la coctelera para agitar y servir en vasos de estilo árabe.

Se perfuma con concentrado de aroma a pomelo y naranja.