15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

VERÓNICA (VERÓNICA ORDOÑEZ RUIZ)



INGREDIENTES:

- 25ml Aguardiente Orujo Prieto Picudo Panizo
- 15ml Licor de Miel Panizo
- 15ml Cointreau
- 40ml sirope de Violeta Fabbri
- 30ml zumo de limón
- 15ml miel de flores

PREPARACIÓN:

Elaboración: Este cóctel se elabora en vaso mezclador.

Se vierten todos los ingredientes en orden de receta y removemos hasta diluir la miel, una vez diluida añadimos el hielo y removemos hasta enfriar. Por último, vertemos nuestro cóctel con la ayuda de un colador en una copa previamente enfriada y servimos con una bola de hielo .

Decoramos con un ramito de paniculata y lavanda sujeto con un twist de naranja al borde de la copa.