15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

"TOMATE UN PANIZO" (JONATHAN MÉNDEZ TAPIOLES)



INGREDIENTES:

- 4 cl. de Aguardiente Prieto Picudo Panizo.
- 3 cl. de Licor de Limón Panizo.
- 3 cl. de sirope de mandarina Monín.
- 12 cl. de zumo de tomate Granini.

PREPARACIÓN:

Introducimos dos hielos en la vaso y enfriamos.

En un vaso mezclador introducimos todos los ingredientes añadimos hielo y removemos.

Retiramos el agua sobrante de los vasos previamente enfriados. Servimos en vasos que con antelación hemos escarchado con lima, sirope de agave y Tajín.

Decoramos con una flor anaranjada para acompañar a la composición del cóctel.