



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

RED PASSION (JOAQUIN QUINTANA)



INGREDIENTES:

RED PASSION

- 1cl. Orujo de miel Panizo
 - 3 cl. Pacharán Panizo
 - 2cl. mosto tinto natural (variedad tempranillo)
 - 3cl. puré frambuesa fines call
 - 1 cl. zumo piña
- Garnish- tirabuzón naranja deshidratada

PREPARACIÓN:

En coctelera mezclamos todos ingredientes y servimos en copa pompadour previamente enfriada. Es un trago que mantiene la sutileza del pacharán Panizo combinado con la untuosidad del puré de frambuesa y mi toque riojano de mosto tempranillo riojano.