



## V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO BULSARA (DAVID HIDALGO MARTINEZ)



### INGREDIENTES:

- Zumo de 1/2 lima.
- 2 cl. de sirope de hibiscus
- 4 cl. de Orujo de Hierbas Panizo.
- 1cl. de Gordons Gin.
- 2 cl. de Licor de plátano.
- 2 hojas de albahaca fresca.
- 200 cl. de Ginger Ale.

### PREPARACIÓN:

Enfriamos una copa de long drink colmada de hielo, mientras preparamos en vaso mezclador todos los ingredientes a falta del ginger ale.

Machacamos las hojas de albahaca y removemos ligeramente los ingredientes para, a continuación, añadir hielo y enfriar usando la cuchara.

Una vez enfriado el contenido vaciamos el agua de la copa y vertemos la mezcla en ella añadiendo el Ginger Ale. Terminamos con un poco de hielo picado. Decoramos y perfumamos con albahaca fresca, espiral de lima, 4 rodajas de lima y una brocheta de hibiscus salvaje con uva.