



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

HELLSPICE DIABLO (ORIOEL ELIAS GONZALEZ)



INGREDIENTES:

- 3 cl. zumo de lima natural
- 2 cl. sirope spicy Monin
- 4 cl. Orujo Tostado Panizo
- 2 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 8 cl. Ginger Beer Fever Tree
- 5 gotas Bittermens Hellfire Habanero Shrub

PREPARACIÓN:

- Añadir los ingredientes en la coctelera, excepto la Ginger Beer y el bitter.
- Agitar con hielo picado.
- Servir sin colar en copa grande (unos 40 cl. aprox).
- Rellenar con Ginger Beer (unos 8cl aprox.) y remover ligeramente con cucharilla de bar.
- Añadir hielo picado si fuera necesario.
- Poner 5 gotas del bitter.
- Decoración: Una guindilla fresca y decorar el borde con sal y 5 pimientas molidas (solo para los más atrevidos).
- Modalidad: Coctelera