



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO P&T (PANIZO&TONIC)(ANDER DANIEL SANCHEZ IRIGOYEN)



INGREDIENTES:

- 5 cl. Aguardiente de Orujo Verdejo infundado en frío con cítricos
- 1 cl. Licor de Gengibre Domaine de Canton
- 20 cl. Tónica Schweppes
- 2 Twist de limón verde

PREPARACIÓN:

Infundar el Orujo Verdejo con la infusión de Cítricos durante 3 minutos mientras enfriamos la copa, verter el orujo en la copa y añadirle la tónica. Perfumar con los twist de limón verde.

Modalidad: Directo en vaso.

Decoración: Doble Twist de limón verde.