



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PANTERA ROSA (MIGUEL MORA CARBONELL)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Orujo de Hierbas Panizo
- 1,5 cl. Pacharán Panizo
- 2 cl. Orujo con Limón Panizo
- 2,5 cl. fresa Sanz
- 2 cl. sirope de arce
- 1 toque de nata montada

PREPARACIÓN:

Preparado en coctelera. Decoración: Naranja Sanguineli. Servido en copa flauta con nata.