



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PANIZO OTOÑAL (OMAR PRIETO OBREGON)



INGREDIENTES:

- 1 cl. Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo
- 1 Pedazo de jengibre
- 2 cl. Pacharán Panizo
- 4 cl. Orujo con Miel Panizo
- 2 cl. Zumo de lima
- 4 cl. Ginger Ale

PREPARACIÓN:

En primer lugar, se macera el jengibre con el aguardiente y se añaden los demás ingredientes en la coctelera a excepción del refresco.

Se agita la mezcla para que esté bien fría y se sirve en el recipiente con un doble colado. Finalmente se añade el Ginger Ale on top.

La decoración consta de un posavasos (panal de abeja) y una decoración superior formada por una rodaja de naranja deshidratada y una flor de jengibre y fresa.