



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANUJITO (DAVID ARREBOLA)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Morujito Panizo
- 2 cl. Orujo de limón Panizo
- 1 cl. Caramelorujo Panizo
- 2 cl. Puré de manzana Oxefruit
- 2 cl. Puré de fruta de la pasión Oxefruit
- 10 cl. Zumo aloe vera

PREPARACIÓN:

Decoración: calabaza y nabo chino.

Modalidad del cóctel: Long drink preparado en coctelera.