



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PACHAROCO (EDUARDO DEL CAMPO)



INGREDIENTES:

- 5cl. Licor de Hierbas Panizo
- 2cl Pacharán Panizo
- 10cl. agua de coco
- 1 lima
- Hierbabuena
- 1 uva

PREPARACIÓN:

En vaso highball se maja una lima, hierbabuena y el licor de hierbas. Se echan cubos de hielo y se remueve. A continuación, se rellena con agua de coco y hielo pilé, para terminar con 2 cl. de Pacharán.

Como decoración pondremos una ramita de hierbabuena y una uva. Siempre se sirve con pajita.