



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PAN & PIN (JAVIER RAMOS MARTIN)



INGREDIENTES:

- 2cl. Pacharán Panizo
- 2cl. Orujo Tostado Panizo.
- 1cl. Orujo Blanco Panizo.
- 1cl. Orujo Limón Panizo
- 1cl. Sirope Coco
- 20cl. Zumo de piña

PREPARACIÓN:

Tipo de Cóctel: trago largo

Preparación: en coctelera de 3 cuerpos

Desarrollo: introducimos los ingredientes del cóctel en el siguiente orden, Orujo blanco, Orujo Tostado, Pacharán, Orujo de Limón, sirope de coco, zumo de piña, le añadimos 2 o 3 cubos de hielo roca- dependiendo del grosor y tamaño del hielo-, cerramos la coctelera y batimos enérgicamente hasta que este bien homogeneizado y frío el cóctel.

Abrimos la coctelera y lo servimos en la copa limpia y vacía. Terminamos añadiéndole 2 o 3 hielos roca, y decoramos con dos rodajas de carambola verde, un zeste twis de naranja y una pajita.