



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PASIÓN PACHIZO (DAVID JIMÉNEZ MARTÍN)



INGREDIENTES:

- 4 cl. Pacharán Panizo
- 1.5 cl. Licor de Hierbas Panizo
- 1.5 cl. Licor de Limón Panizo
- 4 cl. pulpa de fruta la pasión
- 3 cl. zumo de naranja
- 2 gotas de bitter de chocolate

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera . Se añaden todos los ingredientes empezando por el Pacharán , el Licor de Hierbas , el Licor de Limón , seguido de la pulpa de la fruta la pasión y el zumo de naranja, y por último las 2 gotas de bitter de chocolate, añadir hielo y agitar con contundencia.

Como vaso, se usará una lata típica de conservas , llena de hielo picado. Se vierte el cóctel en ella y para decorar se usará una rama de hierbabuena y pulpa de fruta la pasión natural sobre el hielo, y dos pajitas negras.