



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PARADISE (SAMUEL ANTONIO LOPEZ ALFONSO)



INGREDIENTES:

- 1CL. PACHARAN PANIZO
- 1CL. LICOR PARFAIT AMOUR(Beveland)
- 1CL. LICOR CANELA DE ROSSETTA(Rives)
- 1CL. LICOR DE SANDIA(Beveland)
- 1CL. SIROPE DE MARACUYA(Rioba)
- 5CL. ZUMO NARANJA(Don Simon)

PREPARACIÓN:

Cocktail pensado como aperitivo, elaborado en coctelera. La decoración consiste en una brocheta con piel de limón, bola de kiwi, bolas de fresa y una ramita de hierbabuena.