



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

ZAMORA FIZZ (JUAN JOSE MAILLO)



INGREDIENTES:

- 30 ml. Aguardiente de Orujo blanco Panizo
- 30 ml. Pacharán Panizo
- 40 ml. zumo de limón
- 25 ml. sirope simple
- Top agua con gas.

PREPARACIÓN:

Decoración: Hoja de vid, piel de naranja, 2 pajitas.

Cristalería: Vaso long drink.

Método: Coctelera

Añadir todos los ingredientes excepto el agua con gas en la coctelera, agitar y servir en vaso alto con hielo. Añadir el top de agua con gas y remover para mezclarlo. Decorar, añadir 2 pajitas.