



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PANICOLADA (PEDRO PABLO GONZÁLEZ ISRAEL)



INGREDIENTES:

- 5 cl. de Licor de Hierbas Panizo
- 2 cl. de Crema de Orujo Panizo
- 2 cl. de sirope de nuez de macadamia Monin
- 2 cl. de premix de piña colada Rebeke
- 3,5 cl. de zumo de piña-coco libbys

PREPARACIÓN:

Decoración: flor de piña natural con flor de zanahoria de menor tamaño incrustada y puesta en la tapa del tarro.
Pensamiento comestible entre la tapa del tarro y el borde del mismo(uso un tarro de mermelada con tapa y con cierre)

Modalidad :digestivo

Elaboración: en coctelera