



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO EN EL OJO DEL MUNDO (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Pacherán Panizo
- 1 cl. Aguardiente de Hierbas
- 1 cl. Orujo de Café
- 1 cl. Orujo Tostado
- 1 cl. Campari
- Top Ginger Ale.

PREPARACIÓN:

Cóctel modalidad digestivo. Utilizamos una botella de Orujos Panizo a modo de vaso mezclador.

El cóctel irá servido en un tarro de mermelada dándole un toque casero y tradicional.

La decoración será un twist de naranja en el borde del tarro formando una figura consiguiendo un contraste de colores vivos.