



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO
PANIZO Nº5 (JAGOBA SANTESTEBAN)



INGREDIENTES:

- 4.5 cl Crema de Orujo Panizo
- 0.5 cl. Disaronno
- 1 cl. sirope de caña de azúcar
- 0.5 cl. leche condensada
- 4.5 cl. zumo de piña
- 1.5 cl. Leche
- Polvo de Bergamota (decoración)
- Brocheta de piña en almibar de Morujito Panizo (decoración)

PREPARACIÓN:

Decoración: Brocheta de piña en almibar de Morujito Panizo

Vaso: Copita de cocktail propia

Modalidad: Shake/Batido en coctelera