VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

UNCLE PANIZO (JAVIER LATORRE PLAZA)

INGREDIENTES:

-40 ml. Orujo de hierbas Panizo

-30 ml. Fino Tío Pepe

-70 ml. gaseosa

-3 frambuesas

-3 gajos de naranja

-1 cucharada azúcar vainilla

-Hielo

PREPARACIÓN:

Se introducen los 3 gajos de naranja y las 2 frambuesas en el vaso de presentación, se añade la cucharada de azúcar de vainilla y se machaca todo.

Se añaden 4 cubitos de hielo, se añade el Orujo de Hierbas y el fino, se añaden otros 4 cubitos de hielo y se mezcla con la cuchara bailarina.

Se añade la gaseosa y se decora con 1 frambuesa, y un trozo de piel de naranja.