



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO TROPICAL CAMEL (SANDRA FRAGOSO GARCÍA)



INGREDIENTES:

- 20 ml. Crema de Orujo Panizo
- 20 ml. Caramelorujo Panizo
- 20 ml. Orujo Tostado Panizo
- 50 ml. zumo de piña
- 30 ml. crema de coco
- Hielo picado

PREPARACIÓN:

En el vaso mezclador se añaden todos los ingredientes (incluyendo hielo) y se agitan.

El vaso de presentación se llena de hielo picado y se vierte el contenido del vaso mezclador. Se decora con un par de hojas de piña y una mariposa de piña natural.