



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

JARDIN DEL EDEN PANIZO (DAVID RUIZ ZARRIAS)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Morujito
- 3 cl. Orujo Hierbas Panizo
- 3 cl. Zumo de piña
- 3 cl. puré de manzana verde
- 1 cl. de limón
- Pulverizar esencia de Azahar

PREPARACIÓN:

Todos los ingredientes van en la coctelera en el orden escrito, agitar enérgicamente y añadir a la copa llena de hielo pilé. Para terminar, perfumar con aroma de Azahar.

Vaso long drink (lleno de hielo pilé)

Decoración: Copo de nieve en tres colores (Remolacha, Rabano, calabaza)