



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

PANIZO JUICE (MARIA MAYORA LOPEZ)



INGREDIENTES:

2cl. Panizo de Hierbas

2cl. Panizo con Limón

2cl. licor de Mandarina

8cl. Zumo de Mandarina

Rellenar con Limonada de Rosas y Ginger Ale a partes iguales.

Decoración: Palmera de cítricos (naranja, limón y lima).

PREPARACIÓN:

Long Drink: " Panizo Juice"

1. Enfriamos los vasos y la coctelera con abundante hielo. Con ayuda de la cucharilla de bar removemos.
2. Colamos el agua sobrante de los vasos y desechamos los hielos de la coctelera.
3. Vertemos en la coctelera los Orujos Panizo de Hierbas y Limón, el licor de Mandarina y el zumo de mandarina.
4. Rellenamos de hielo y agitamos vigorosamente.

5. Servimos en los vasos.

6. Rellenamos con Limonada de Rosas y Ginger Ale a partes iguales directamente en el vaso.

7. Decoramos con una palmera de cítricos que aportará frescor y aroma a nuestro "Panizo Juice".

8. Finalizamos con las pajitas.

Un cóctel **refrescante, digestivo y divertido** inspirado en la "**Ley Seca**": *Nada es lo que parece.*