



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

THE PANIZO MULE (ROGER JAVIER GUEVARA TALAVERA)



INGREDIENTES:

- 4.2 CL. LICOR DE HIERBAS PANIZO
- 1.2 CL. AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO
- 0.5 CL. ORUJO DE LIMÓN PANIZO
- 0.5 CL. ZUMO DE LIMÓN

PREPARACIÓN:

EL CÓCTEL SE REALIZA DIRECTAMENTE INTRODUCIENDO LOS INGREDIENTES EN LA COPA COMO SE INDICA EN LA RECETA.

LA COPA DEL COCTEL SERÁ UNA JARRITA DE COBRE MULE.

LA DECORACIÓN SON DOS MEDIAS RODAJAS DE LIMA Y UNA CELOSIA DE HOJAS DE LAUREL.