



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PANIZO SWEET (JAVIER PABLO BARBECHO RODRÍGUEZ)



INGREDIENTES:

- 4cl orujo de miel
- 2cl orujo tostado
- 1 cl orujo caramelo
- 2cl limón
- 2cl azúcar

PREPARACIÓN:

La decoración es una ramita de hierbabuena y una frambuesa con azúcar glass por encima. La modalidad del cóctel es en coctelera.