



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

TIERRA DE SABOR PANIZO (GABRIEL VILAR LONGARELA)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl. Orujo de Hierbas Panizo
- 1 cl. Licor de Limón Panizo
- 1 cl. Vino tinto de la D.O. Toro
- 2 cl. Sirope de gengibre Monín
- 1 gota de Aceite de anís

PREPARACIÓN:

Este cóctel pertenece a la modalidad de trago largo.

Se elabora en coctelera y se sirve en vaso long drink con hielo.

La decoración constará de un triangulo de queso zamorano y anís estrellado.