



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO EL FRESCOR DE IRUÑA (MIGUEL ANGEL GONZALEZ PEÑARANDA)



INGREDIENTES:

- 4cl. de Aguardiente Monovarietal Sauvignon Blanc
- 1,5 cl. de Licor de limón Panizo
- 4 cl. de infusión Ginger Bal Tea shop
- 1,5 cl. de sirope Monin de fruta de la pasión
- Terminamos llenando la copa con Ginger Ale

PREPARACIÓN:

Preparamos todo en coctelera y decoramos con unas lanzas de mango y rodaja de lima deshidratada. Aromatizamos con limón verde