



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

PANIZO PICUDO MULE (DANIEL GIGANTO)



INGREDIENTES:

- 5 cl. Aguardiente Premium Prieto Picudo
- 3 cl. de jarabe casero de vino Prieto Picudo
- 1 lima troceada
- 5 cl. de Sour Mix de lima y cardamomo

PREPARACIÓN:

Cóctel que se elabora directo en vaso "mule" homenaje a la uva autóctona de León, mediante el majado de la lima con los demás ingredientes. Un cóctel muy fresco y que muestra el carácter y el sabor del Orujo Prieto Picudo.

Decoración: semiesfera de hieblo y uvas de la variedad Prieto Picudo.