



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO ORUJO & TONIC (JULIO CALZADO MUÑIZ)



INGREDIENTES:

- 5 cl. Orujo Monovarietal Prieto Picudo
- 1 Gota de Angostura
- 2 Fresas
- 2 Uvas
- Lima
- Tónica Schweppes Azahar & Lavanda

PREPARACIÓN:

Elaboración: directo en vaso

En un vaso mezclador añadimos una fresa, una uva, un cuarto de lima y el Orujo Monovarietal Prieto Picudo y majamos bien. Una vez realizado el majado haremos un doble colado a la copa, añadimos la gota de angostura, servimos el hielo en la copa y por último añadimos la tónica con la ayuda de una cuchara para que no rompa la burbuja.

Decoramos con una brocheta de uva, fresa y twist de lima, y por último un poco de carpaccio de fresa.