



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

CAIPIRUJO (RAFAEL CEPAS MEMBRILLERA)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 2,5 cl. Orujo de Hierbas Panizo
- 1cl. Licor de Limón Panizo
- 2,5cl zumo de lima
- 3 cucharadas miel de romero.

PREPARACIÓN:

En coctelera añadir miel de romero y zumo de lima, remover con la ayuda de la cucharilla para disolver. Añadir hielo en cubo y el resto de ingredientes. Agitar hasta enfriar y colar en vaso old fashioned con hielo picado. Decorar con rodaja de lima y rama de romero fresco.