



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

PANIZO PINT (OMAR PRIETO OBREGON)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Aguardiente de Orujo Verdejo PANIZO
- 2 cl. Orujo de Hierbas PANIZO
- 2 cl. Pacharan PANIZO
- 3 cl. zumo de limón
- 3 cl. sirope de fruta de la pasión
- Espuma de cerveza de trigo on top

PREPARACIÓN:

Se añaden los cinco primeros ingredientes en la coctelera y se agita. Se sirve el contenido en un vaso de caña con hielo y se completa con la espuma de cerveza.

Para decorar se coloca una lámina de mango deshidratado en el borde del vaso.