



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

CAIPIRUJO DE PASIÓN (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

- 2 cl Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo
- 2 cl Pacharán Panizo
- 1 cl Orujo Tostado Panizo
- 5 cl zumo fresco de fruta de la pasión
- 4 gajos de lima
- 2 cucharas de azúcar moreno

PREPARACIÓN:

El cóctel se elabora directamente en vaso.

El cóctel comienza con la maceración de limas y azúcar moreno junto con el Pacharán. A continuación se añaden los demás productos y hielo picado para conseguir un perfecto cóctel refrescante para este verano.

Decoración: media fruta de la pasión.