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 continuacion se añaden los demás productos y hielo picado para conseguir un perfecto cóctel refrescante para este verano.

Decoración: media fruta de la pasión.