



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO SAN PANIZO (ANTONIO JESUS CAMACHO ESCOBAR)



INGREDIENTES:

- 2 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl Licor de limón Panizo
- 1 cl Pacharán Panizo
- 4 cl zumo de naranja
- 4 cl zumo de piña
- 2 cl granadina

PREPARACIÓN:

Preparado en coctelera y servido en copa huracán con hielo picado.

Decorado con phisalis, citronela, crusta de azúcar moreno y twist de naranja.