



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

LA VIOLETERA (MARÍA PANIZO CASADO)



INGREDIENTES:

- 3 cl. de Aguardiente Monovarietal de Orujo Prieto Picudo
- 7 cucharadas de polvo de caramelos de violetas
- 12 cl. agua carbonatada

PREPARACIÓN:

La violetera se prepara directamente en el vaso (tipo Americano).

Poner el polvo de violetas en el vaso, añadir 1 cl. de Monovarietal de Orujo Prieto Picudo y machacar, verter el resto del Orujo y remover.

Añadir hielo picado y top Up con agua carbonatada.