



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO ACOSTA (ANGEL PAREDES QUIÑONES)



INGREDIENTES:

- 6 cl. Caramelorujo
- 4 cl. infusión de frutos rojos
- 2 moras
- 3/4 de una lima
- Hierbabuena

PREPARACIÓN:

Se machacan ligeramente 3/4 partes de una lima con dos moras y se añade hierbabuena. Se rellena prácticamente con hielo roto y se añade Caramelorujo Panizo. Se remueve y se pone un top de soda. Acabamos decorando con un par de moras y hierbabuena.