



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

GABRIEL2 (GABRIEL VILAR LONGARELA)



INGREDIENTES:

- 4 cl Aguardiente Monovarietal de Orujo Sauvignon Blanc
- 2 cl Orujo de Hierbas Panizo
- 3 cl Sirope de Hibiscus de Monín
- 2 cl de Zumo de lima
- Terminar con Tónica Schweppes Hibiscus

PREPARACIÓN:

Podemos considerar este cóctel como Long-drink y degustarlo a cualquier hora del día. Se realiza en coctelera y se sirve en vaso on the rocks con hielo.

La decoración consiste en lima e hibiscus. No contamos como decoración la hoja sujeta con una pinza que envuelve el vaso.