



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

AGUA DE PANIZO (FRANCISCO JAVIER LÓPEZ BALLESTER)



INGREDIENTES:

- 1 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 1,5 cl. Licor de Limón Panizo
- 1 cl. Sirope de azúcar
- 0,5 cl. Triple Seco
- 4 cl. de Cava

PREPARACIÓN:

Rellenar la copa con abundante hielo para enfriarla.

Poner hielo en un vaso mezclador y continuar con el Aguardiente de Orujo Panizo, el Licor de Limón, el sirope y el triple seco. Removerlo para enfriar.

Escurrir el agua sobrante de la copa donde se va a preparar el cóctel y filtrar el líquido preparado en la copa.

Rellenar con cava la copa y decorar con flores rojas del campo Valenciano, tira de limón y rodaja de naranja.