IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

DRY PANIZO (MARIO GALLART ESPLÁ)

INGREDIENTES:

5 cl. Aguardiente de Orujo Panizo

1 cl. Orujo de Hierbas Panizo

1 cl. Martini Seco

PREPARACIÓN:

Se trata de un remake de un clásico Dry Martini pero de Orujo.

Enfriamos un vaso mezclador con hielo, que después quitaremos para echar todos los ingredientes y hielo nuevo. Por último servimos en la copa de cóctel. Decoraremos con una aceituna.