



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

OIHAN SWEET (ENDIKA MARTIN UTRILLA)



INGREDIENTES:

- 3cl. de Pacharán Panizo
- 1cl. de Licor de Miel Panizo
- 1 cl. Crema de Orujo Panizo
- 2 gotas de angostura de naranja
- 3 cl. zumo de naranja exprimido
- 5 cl. zumo Ace Botellín

PREPARACIÓN:

El cóctel se presenta en copa de cava adornada por el borde con azúcar moreno, y en su borde una rodaja de limón.

Para la realización del cóctel utilizaremos una coctelera en la cual depositaremos 3 cubitos de hielo. Después añadiremos los siguientes ingredientes:

Pacharán Panizo 30ml, Licor de miel Panizo 10ml, Crema de Orujo Panizo 10ml, 2 gotas de angostura de naranja, zumo de naranja recién exprimido 30ml y 50ml de zumo ACE de botellín. Agitaremos bien con la coctelera y serviremos en la copa, a la que habremos echado 3/4 partes de hielo picado.

Presentaremos con la copa decorada y acompañada de 2 pajitas.

