8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

PRIMAVERA PUNCH (MIGUEL MORO BERMUDEZ)

INGREDIENTES:

-3 cl. Aguardiente de Orujo Panizo Sauvignon Blanc

-2 cl. Licor de Limón Panizo

-1 cl. Aperol

-2,5 cl. Zumo de pomelo

-2 cl. sirope de rosas Monin

-Limonada de rosas

PREPARACIÓN:

Introducir todos los ingredientes en una coctelera Boston a excepción de la limonada de rosas, introducir hielo y agitar.

Servir en vaso alto con hielo cubo, llenar el vaso con hielo picado y finalizar con limonada de rosas.

Decorar con piel de pomelo y flor de tagete