



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

GINGERSTAR MARTINI (MIGUEL MORO BERMUDEZ)



INGREDIENTES:

- 3,5 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 1.5 cl. Vodka Ketel One
- 1 cl. Licor de uva June
- 2 cl. zumo de limón
- 3,5 cl. Monin sirope de fruta de la pasión
- Ginger beer

PREPARACIÓN:

Introducir todos los ingredientes en una coctelera Boston a excepción del ginger beer, poner hielo y agitar.

Servir con doble colado en una copa tipo coupet previamente enfriada y finalizar con un golpe de ginger beer.

Decorar con tres gajos de naranja deshidratada y flor de tagete