



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

BERENAR DE PASCUA (MIGUEL ANGEL JULIA FLUXA)



INGREDIENTES:

- 5cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 4cl. Licor de sabrasada casero
- 1cl. Mistela de moscatel
- 3cl. Zumo de naranja sanguina
- Top zumo de moscatel

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera. Servido en tarro de conserva, con hielo picado. Terminado con el top de zumo y mistela de moscatel.

Decarado con rodaja de naranja sanguina deshidratada sujeta con una pinza