



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

ORIGEN (JOSE LUIS MEMBRILLO SOLÍS)



INGREDIENTES:

- Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo. 3,5cl
- Licor de Limón Panizo. 1,5cl
- Mezcal joven Los Danzantes. 1cl
- Agua de jengibre. 1,5cl
- Sirope de agave Monin. 1,5cl
- Top de ginger ale

PREPARACIÓN:

Se ponen todos los ingredientes (excepto el ginger ale) en la coctelera y se agita, se sirve en el vaso con hielo y se completa con ginger ale.

En una brocheta, al borde del vaso, se pincha una piel de Lima cortada en tiras. A continuación se hace una flor con tiras de zanahoria y para terminar se pone una estrella de nabo.