



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

CARIBBEAN PANIZO (FLAVIO DANIEL MILA LOPES)



INGREDIENTES:

- 2 cl. de Havana 7 años
- 2 cl. de Caramelorujo Panizo
- 2 cl. de Licor de Miel Panizo
- 10 cl. de zumo de piña Granini
- 1 cl. de Don P.X. Montilla Moriles

PREPARACIÓN:

Colocamos hielo en un vaso mezclador y lo enfriamos. Retiramos el exceso de agua debidamente y añadimos 2 cl. de Havana 7 años, 2 cl. de Caramelorujo de Panizo, 2 cl. de Licor de Miel Panizo, 10 cl. de zumo de piña Granini y 1 cl. de Don P.X. de Montilla Moriles.

Mezclamos todos los ingredientes y lo servimos en copa de cóctel. Después caramelizamos una bolitas de piña en Caramelorujo con la ayuda de un soplete de cocina y por fin en un palo de bambú las pinchamos con el acompañamiento de unas hojas de piña.

Modalidad: cóctel de trago largo