



## IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

### TINTA DE ORUJO (FABIO FARINA)



#### INGREDIENTES:

4 cl. Orujo de Hierbas Panizo

4 cl. zumo de manzana

2 cl. zumo de lima

2 cl. azúcar líquido

2 cl. vino tinto

Uvas congeladas

#### PREPARACIÓN:

Verter todos los ingredientes en la blender (batidora) con 10 uvas congeladas en lugar de hielo. Antes de servir en la copa filtrar con un colador.