



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

FLOR DE LOTO (RODRIGO RECIO MARTÍN)



INGREDIENTES:

- 2 cl. de Licor de Limón Panizo
- 2 cl. de Licor de Miel Panizo
- 1 cl. Aguardiente Monovarietal Prieto Picudo
- 2 c. de Sirope de mango
- 3 cl. de zumo de naranja
- 2 cl. Martini Rosso

PREPARACIÓN:

Modalidad: trago largo en vaso "Hightball"

Servimos el Martini Rosso y rellenamos con hielo picado.

En una coctelera añadimos el resto de ingredientes, agitamos enérgicamente y servimos en el vaso.

Decoración: pétalos de mango deshidratados pegados al vaso con caramelo.