



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO-TAI (JORGE VILLA)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Aguardiente de Orujo Panizo infundado con chips de barrica americana y canela
- 2cl de Aguardiente de Orujo Panizo infundado con piel de naranja, naranja deshidratada y flor de azahar
- 1,5 cl Aguardiente de Orujo
- 3 cl de zumo de lima
- 1 cl. Orgeat

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera.

Servido en vaso Tiki .

Decoración: hierbabuena, canela, media lima y un terrón de azúcar en llamas.