



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PACHARETTO PICUDO (DANIEL SANTANA REBOLLO)



INGREDIENTES:

- 2 cl Pacharán Panizo
- 2 cl Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 2'5 cl. Amaretto
- 2 cl puré fruta de la pasión Monin
- 2 cl lima macerada con jengibre
- 3 cl Seven Up

PREPARACIÓN:

Brocheta con abanico de cortezas de lima, limón y naranja y flores de manzana.

Cóctel digestivo preparado en coctelera