



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

AFTER MEALS NIZO (HECTOR GIMENO GARCIA)



INGREDIENTES:

- 1,6 cl de Caramelorujo
- 1,0 cl Licor de Crema con Orujo Panizo
- 2 cl Peppermint Marie Brizard
- 4 cl de granadina
- 1,2 cl de Yogurt de Coco

PREPARACIÓN:

Lo primero tener el Caramelorujo y el Licor de Crema con Orujo Panizo bien frío. Enfriamos la coctelera, servimos todos los ingredientes en dicha coctelera, agitamos y servimos en copa de coctail.

La modalidad del coctail es DIGESTIVO.

Decoramos con piña deshidratada, hojas de piña verde, manzana y naranja