



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MOSCOW MIEL (FRANCISCO DUBLÁN MONTORI)



INGREDIENTES:

- 4 cl Licor de Limón Panizo
- 3 cl Licor de Miel Panizo
- 1cl sirope jengibre Monin
- 3 gotas droplet Green Cardamom de Javier de las Muelas
- 15 cl top Ginger Ale Schweppes
- Flor hierbabuena/jengibre (decoración)

PREPARACIÓN:

En la coctelera mezclamos todos los ingredientes salvo el Ginger Ale.

En el vaso, añadimos hielo pilé y servimos la mezcla.

Agregamos el Ginger Ale en top y decoramos con hierbabuena y un slice de jengibre.

Espolvoreamos un poquito de azúcar glass.

