



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

HEMINGWAY #1 (CRISTIAN MARTÍNEZ)



INGREDIENTES:

- 5 cl. Licor de Hierbas Panizo
- 1,5 cl. Ginebra Bunker
- Twist de naranja
- Humo de puro habano

PREPARACIÓN:

En primer lugar, echamos la ginebra - en este caso Bunker- directamente en el vaso tras hacer un dry shake. Descartaremos la ginebra con los hielos, pondremos un hielo esférico y vertemos el Orujo de Hierbas Panizo. Aromatizamos con twist de naranja, lo meteremos dentro de la campana y humificaremos con puro.