



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

DAMIRA (EMMANUEL SAINT-JEAN)



INGREDIENTES:

- 1cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl. de Caramelorujo
- 2 cl. de Orujo con Limón Panizo
- 6 cl. de zumo de melocotón
- 1 cl. de jarabe Spicy Mango Monin
- 6 gotas de aroma de vainilla

PREPARACIÓN:

Añadir todos los ingredientes y el hielo en la coctelera.

Agitar con fuerza durante 12 segundos.

Servir en una copa de cóctel previamente enfriada, mediante doble colador.

Método: Agitado (Coctelera)

Decoración: Rama de vainilla