10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANI TAI (DANIEL SANTANA REBOLLO)

INGREDIENTES:

-3'5 cl Caramelorujo Panizo

-3'5 cl Licor Tostado Panizo

-3 cl Zumo de lima

-1 cl Orgeat

-1 cl Granadina

PREPARACIÓN:

Enfriamos el vaso tiki con hielo pequeño. Añadimos todos los ingredientes en la coctelera y agitamos. Descartamos el agua sobrante del vaso y vertemos el contenido de la coctelera haciendo un doble colado.

Decoramos con un ramillete de hierbabuena y dos flores comestibles.

Modalidad: Bebida larga.