



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DOMINICAL (JOSE ANTONIO ESCUREDO COBOS)



INGREDIENTES:

- 2 cl Licor Tostado Panizo
- 1 cl Amareto Disaronno
- 2 cl sirope de pomelo Monin
- 2 cl Zumo de limón
- 4 cl Vermú rojo Oscar Solana

PREPARACIÓN:

Para elaborar nuestro aperitivo lo haremos en vaso mezclador.

Llenamos con hielo y enfriamos bien el vaso mezclador. Cuando este bien frío lo desaguamos, añadimos los ingredientes en el orden de la receta arriba indicada y mezclamos bien para dejarlo bien frío.

Luego lo servimos en copa coupett con un hielo para que siga estando frío y el cliente pueda disfrutar de cada trago. Lo decoramos con piel de naranja, hojas de piña y frambuesa