



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

ALONSO COLLINS (MARCELINO CALVO RODRIGUEZ)



INGREDIENTES:

- 3 cl Aguardiente de orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 1,5 cl Caramelorujo Panizo
- 2.5 cl Licor de limón Panizo
- 12 cl +/- de agua con gas (Vichy)
- Ralladura de Lima

PREPARACIÓN:

Preparación directa en vaso Collins. En este caso utilizo un modelo con un ligero ensanchamiento en la parte central.

Añadimos: hielo; 1,5 cl de Caramelorujo; 2.5 cl de licor de limón y 3 cl de Aguardiente de orujo Sauvignon Blanc. Removemos. Rellenamos con agua con gas, removemos y decoramos. Rectificamos hielo, si es necesario.

Decoración:

Cereza confitada escurrida

Piel de Limón

Rodaja de limón

Ralladura de lima