



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

ORUJO TROPICAL (SALVADOR BASTIDA BONONAD)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 1 cl. Licor de Hierbas Panizo
- 2 cl. manzanilla de Jerez
- 2 cl. zumo de pomelo
- 4 cl. zumo de piña

PREPARACIÓN:

Modalidad: long drink

Elaborado en coctelera

Decoración: "flor" de zanahoria, piel de lima y arándanos

Verter todos los productos en la coctelera, agitar y servir el cóctel en un vaso con hielo, añadir dos pajitas y la decoración.