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

PANIZO PASSION (IVAN CORTON)

INGREDIENTES:

3 cl. de Orujo de Limón Panizo

3 cl. Aguardiente de Orujo Panizo

3 cl. de Morujito

2 cl. de Licor de Regaliz

1 cl. de esencia de Azahar

PREPARACIÓN:

Introducir todos los ingredientes en la coctelera con abundante hielo. Enfriar la copa y verter el contenido de la coctelera. Rellenar co hielo pilé.

Se sirve en vaso tipo Collins.

Se decora con fruta de la pasión.