



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

TRINIDAD TIKI (OSCAR DIEZ RAMOS)



INGREDIENTES:

3 cl. de Orujo con Miel Panizo

1,5 cl. Orujo Tostado Panizo

1,5 cl. Orujo Verdejo Panizo

1 cl. Sirope Almendra

9 cl. Zumo multifrutas

1 cl. Top de Vino Tinto de Toro

PREPARACIÓN:

Trinidad Tiki es un trago largo refrescante a base de orujos dulces y zumos tropicales, con un toque de vino y una presentación festiva, divertida.

Modalidad: Trago largo

Enfriado: Coctelera

Método elaboración: Swizzle con hielo picado

Hojas de Acedera comestible, uvas tempranillo y azúcar glass.