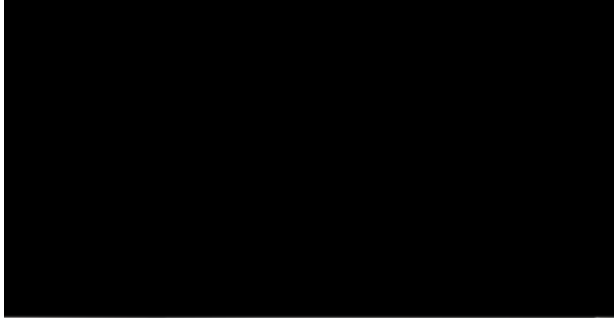




10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

MANZAMORA (JAVIER BENITO GONZÁLEZ)



INGREDIENTES:

- 2cl Licor de Miel Panizo
- 1,5cl Aguardiente Monovarietal Prieto Picudo
- 1 cl Licor de Hierbas Panizo
- 2,5 cl Puré de Manzana Monin
- 1cl Sirope Albahaca
- 4cl Appletiser



PREPARACIÓN:

Cóctel refrescante.

Elaborado mezclando todos los ingredientes en la coctelera , salvo el Appletiser que le añadiremos al cóctel en último lugar.

Agitaremos para enfriar bien la mezcla.

Presentar en vaso bajo tallado previamente enfriado.

Serviremos la mezcla , añadiremos hielo picado y en último lugar el Appletiser.

Como decoración pondremos un abanico con rodajas de manzana y una lima deshidratada, completaremos el cóctel con dos pajitas.