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

PASIÓN DE VERANO (JAVIER PONT DIAZ)

## INGREDIENTES:

1/2 naranja sanguina natural

2 cl. azúcar casero de vainilla

2,5 cl. fruta de la pasión de Boiron (puré)

2cl. Orujo de Hierbas Panizo

4 cl. Orujo de Limón Panizo

Rellenar con ginger beer (topped)

## PREPARACIÓN:

Modalidad: directamente en vaso.

La decoración, en el borde del vaso, consiste en una estrella de carambola y medio maracuyá con azúcar moreno quemado con soplete.

En la bandeja se colocará una cuchara tipo aperitivo con un caviar de fruta de la pasión y una rama de canela envuelta con una espiral de naranja.