



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

POTXIMBE (JAGOBA SANTESTEBAN ORRANTIA)



INGREDIENTES:

3 cl. Crema de Orujo Panizo

2 cl. Orujo de Hierbas Panizo

2 cl. puré de maracuyá

1,5 cl. sirope de Mango

4 cl. zumo de Mango

1 ud. Fresa

1 ud. uva blanca o negra

PREPARACIÓN:

En una coctelera con hielos se van vertiendo los ingredientes (a excepción de la fresa y la uva) en el orden descrito anteriormente. Se cierra la coctelera y colamos mientras servimos en una copa de cocktail. Decoramos con una brocheta de carpaccio de uva y fresa.