



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE NORTE A SUR (ANGEL HERNANDEZ ATENCIA)



INGREDIENTES:

- 4Cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 2Cl Vino Fino Tío Pepe
- 3CL Shrub de Mango Casero
- 1,5CL Sirope de Agave
- 1Cl Zumo de Limón
- Top de Ginger Beer

PREPARACIÓN:

Ponemos todos los ingredientes en coctelera, exceptuando el Ginger beer. Realizamos un Shake y servimos en vaso enfriado previamente, añadimos el ginger y completamos con hielo pilé.

Para decorar, colocamos un ramillete de hierbabuena y mango deshidratado.