



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PALMINIZO (HECTOR GIMENO GARCIA)



INGREDIENTES:

- 1 cl Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo
- 2 cl Licor de Miel Panizo
- 2 cl Crema de Orujo Panizo
- 1 cl Pedro Ximénez
- 2 cl sirope naranja Monin
- 2 cl leche de coco

PREPARACIÓN:

Añadimos todos los ingredientes en la coctelera con hielo, agitamos y una vez que esten bien mezclados todos, los servimos.

Modalidad: Digestivo.

Decoración: Vainilla en rama, con una flor comestible sobre el vaso. También frambuesas, hielo pilé y agua en el vaso enfriador. Sobre la pizarra que va el cocktail ponemos dos macarron para acompañarlo.