



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

DIGITALIS (VERSIÓN BRAMBLE)(VERONICA REBOLL BUESO)



INGREDIENTES:

- 4cl Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 3cl Creme de Mure Sauvage Monin (licor de mora)
- 1,5cl Sirope Falernum Monin
- 2cl Lima
- Decoración: Mora

PREPARACIÓN:

- Enfriar los vasos
- Añadir todos los ingredientes a excepción del licor de mora en la coctelera y agitar.
- Retirar el hielo de los vasos e inicialmente ponemos el licor de mora y con posterioridad llenamos de hielo picado.
- Verter el cóctel y añadir más hielo picado.
- Decorar con una mora y servir.

Tipo de vaso: Copa de cava

Modalidad cóctel. After dinner