



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

DAIQUIRI ESPAÑOL (SALVADOR BASTIDA BONONAD)



INGREDIENTES:

6 cl. Orujo Verdejo Panizo

3 cl. zumo de lima.

2 cucharaditas de azúcar blanco

PREPARACIÓN:

Cóctel modalidad aperitivo, agitado en coctelera, servido en copa de cóctel y decorado con gajo de lima