



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

TRAGO MAIMÓN (MARINA ECHEVERRÍA JIMENO)



INGREDIENTS:

3cl Orujo de verdejo Panizo

1cl Licor de hierbas Panizo

1cl Licor de limón Panizo

1cl Sirope de azúcar

1cl Zumo de lima

1 Clara de huevo

PREPARATION:

Vertemos todos los ingredientes en la coctelera parisina en orden de la receta y hacemos un primer shake. Después le añadimos los hielos y realizamos un segundo shake. Terminamos sirviendo con ayuda del gusanillo directamente en la copa.

Por último decoramos el cóctel con una brocheta de bizcocho de sifón (previamente realizado en el microondas) con azúcar glas en el borde de la copa.