12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

LUSCOFUSCO (SONIA GARCÍA DURÁN)



INGREDIENTS:

3 cl Orujo Panizo Sauvignon Blanc

2,5 cl Licor de Hierbas Panizo

2 cl Zumo de Lima

3 cl Sirope de Pomelo Rosa Monin

1,5 cl Cordial Timur Berry Paragon

3 cl Clara de Huevo

Decoración: Hojas de piña, Rabanitos y piel de Limón.

Cristalería: Copa de champagne.

PREPARATION:

En primer lugar enfriamos nuestras copas con hielo.

Después añadimos todos los ingredientes en nuestra coctelera Boston sin hielo para integrarlos bien con la ayuda de un espumador, posteriormente añadimos hielo y agitamos energicamente.

Vaciamos nuestras copas y con la ayuda de un colador vertemos nuestra mezcla.

Por último colocamos nuestra decoración y a disfrutar de nuestro trago!!