



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES TENTACIÓN (JOSE MANUEL LÓPEZ PAYA)



INGREDIENTS:

5cl. De aguardiente de orujo Panizo

2'5. De licor de pimienta

5cl. De zumo de manzana ,aguacate y rosas
deshidratadas

1cl. De zumo de lima

1cl. De sirope de vino verdejo (homenaje)

2cl.De clara de huevo

PREPARATION:

Previamente extraemos los jugos de la manzana el aguacate y la esencia de las rosas y las mezclamos

Enfriamos la coctelera y desechamos los hielos y añadimos los ingredientes por orden y agitamos todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla cremosa abrimos la coctelera y añadidos los hielos roca y volvemos a agitar hasta conseguir la temperatura adecuada y servimos nuestra mezcla con doble colado en nuestra copa cóctel y decoramos con rosas deshidratadas

Espero que les guste mi propuesta pa el 12 concurso de orujos panizo ????