13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

VIOLET PRIETO PICUDO (EMILIO JOSÉ RODRÍGUEZ ABREU)



INGREDIENTS:

4 cl. De Orujo Prieto Picudo

2 cl. De Licor Caramelo Panizo

3 cl. De Sirope de Violeta

3 cl. De Zumo de Uva

2 cl. De Clara de Huevo

PREPARATION:

Vertimos en orden de receta todos los ingredientes en coctelera para agitar y servir en nuestra copa.

Terminamos colocando nuestra decoración, que está compuesta por, una vaina de vainilla de Madagascar con unas flores creadas con rábano y remolacha.