13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PECATA MINUTA (PEDRO CLEDERA AGUAYO)



INGREDIENTS:

3 cl licor de hierbas panizo

2 cl aguardiente de orujo

1 cl licor de manzanilla

Sirope de falernum

zumo de lima

Bitter de peychaud

PREPARATION:

1- enfriamos la copa y la coctelera.

2- quitamos agua sobrante.

3- comenzamos a vertir los ingredientes con jigger dentro de la coctelera.
4- hacemos shaker con bastante hielo.

5- quitamos el hielo de la copa y ponemos nuevo, acto seguido hacemos doble colado sobre el vaso de cóctel.

6- terminamos con decoración de flores comestibles que pondremos dentro de nuestro cóctel con una pinza de precisión.