13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO THE POOH (IVAN VERA SANTIAGO)



INGREDIENTS:

40 ml. de panizo licor miel

20 ml. de panizo aguardiente orujo

90 ml. de zumo de piña

30 ml. de limón exprimido

1 clara de huevo

3 gotas de amargo de angostura

1 rodaja de limón deshidratado (decoración)

PREPARATION:

empezamos dejando enfriar el vaso on the rock con piedras de hielo.

en nuestra coctelera añadimos el zumo del limón, el zumo de piña, la clara de huevo y realizamos un agitado en seco durante unos segundos, abrimos la coctelera añadimos dos rocas de hielo y agitamos nuevamente.

retiramos el hielo que habíamos añadido previamente al vaso y en su lugar ponemos hielo pilé, aguardiente y el licor de miel y añadimos los demás ingredientes que tenemos en la coctelera, intentando, que nos queden las capas separadas.

finalmente decoramos con tres gotas de amargo de angostura y una rodaja de limón deshidratado.