14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CAIPIRUJA PASIÓN (ROBERTO AGUIRRE)



INGREDIENTS:

Aguardiente de orujo - 4cl

Licor de limón - 1 cl

Pure de maracuyá -2,5 cl

Sirope de agave - 2 cl

Clara de huevo - 2 cl

Jengibre fresco - 2 trozos

Garnish: algodón de azúcar con oro en polvo y pimienta de Sichuan

PREPARATION:

Método : Coctelera

Majar el jengibre dentro de la coctelera. Verter todos los ingredientes y agitar vigorosamente para obtener una clara de huevo espumosa en el cóctel .

Decorar con algodón de azúcar, oro en polvo comestible y pimienta de Sichuan.

Para degustar probar primero un trozo de algodón con pimienta y esperar el efecto para seguir bebiendo y comiendo.