



14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

"ORUJO IS MINT PASSION" (JUAN SANTIAGO SEGURA)



INGREDIENTS:

200ml de licor de Hierbas Panizo

300ml de Orujo de hierbas Panizo

100ml de Licor de Miel de Panizo

Menta fresca (1 BROTE en medio y 7 hojas dentro de coctelera para aromatizar)

300ml de Zumo de Fruta de la Pasión

100ml de clara de huevo

PREPARATION:

Añadir ingredientes líquidos en una coctelera, juntamente con 5 hojas de menta, seguidamente hacer un Dry Shake para generar espuma, agregar hielo a la coctelera, agitar para dar temperatura, doble colar y servir en copa y finalmente a modo de garnish una hoja de menta en medio.