14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

THE BREAK (WARA MERIDA)



INGREDIENTS:

20 ml de Aguardiente de Orujo

20 ml de licor de Limón

20 ml de Bourbon

10 ml de sirope cardamomo con lima kefir.

15 ml de jugo de limón

20 ml Clara de huevo

PREPARATION:

1.Enfriar el vaso con hielolo pile antes de elaborar el cóctel, en el caso de no tenerlo previamente frio.

2.En una coctelera añadir todos lo ingredientes, no es necesario seguir un orden espec´ífico.

3.Realizar un " Dry Shake " durante unos 10 segundos aprox. este shake realizarlos in hielo para que la chara pueda montar y se forme una espuma uniforme.

4. Posteriormente añadir hielo y agitar nuevamente durante 10 a 15 segundos.

5. Quitar el hielo pile del vaso y remplazarlo por hielo cubo.

6.Realizar un doble colado.

7. Decorar con twist de limon y grosellas.

8. Presentar el cóctel y disfrutar.