12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

TRES EN UNO (VICTOR JOSÉ LOSADA MORENO)



INGREDIENTES:

- 25ml Aguardiente de Orujo Monovarietal Prieto Picudo
- 25ml Aguardiente de Orujo Monovarietal Verdejo
- 10ml Mix de Té Blanco con Canela y Miel
- 20ml Vino de Moscatel
- 20ml Z. Limón
- 30ml Clara de Huevo

PREPARACIÓN:

Verter los ingredientes en una coctelera llena de hielo. Agitar fuerte y servir en una copa de cóctel fría.

Decorar con 2 uvas ensartadas en una hebra de rama de menta

*Mix de té Blanco, Canela y Miel:

Infusionar 200ml de agua con 1 dosis de Te Blanco y 2 ramas de Canela. Retirar la bolsita de té y la canela. Mezclar la infusión con 150 gr. de miel mientras aún está caliente hasta que se integre. Reposar y guardar en frío