13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

VIOLET PRIETO PICUDO (EMILIO JOSÉ RODRÍGUEZ ABREU)



INGREDIENTES:

- 4 cl. Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 2 cl. Caramelorujo Panizo
- 3 cl. Sirope de Violeta
- 3 cl. Zumo de Uva
- 2 cl. Clara de Huevo

PREPARACIÓN:

Vertemos en orden de receta todos los ingredientes en coctelera para agitar y servir en nuestra copa.

Terminamos colocando nuestra decoración, que está compuesta por una vaina de vainilla de Madagascar con unas flores creadas con rábano y remolacha.