14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

RASPBERRY FLY (PAUL DIERICK)



INGREDIENTES:

- 3cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 4 cl Licor de Limón Panizo
- 2 cl Sirope frambuesa y Ibiscus Home made
- 2 cl Zumo limón fresco
- 2 cl Clara huevo pasteurizado.
- 1 pc kumkua naranja asiática.
- Decoración: oblea con frambuesa .

PREPARACIÓN:

- Enfriamos muy bien la coctelera con mucho hielo y agitamos con energía. Luego colamos y sacamos el hielo . Importante enfriar la copa o las copas con hielo pilé también.

Usaremos una copa vintage champagne o similar.

- Con la coctelera bien fría vamos a machacar 1 kumkuat naranja asiática. Pondremos la clara de huevo y vamos a agitar con un dry shake.

- Verteremos lo siguiente:Aguardiente de Orujo Panizo, Licor de Limón Panizo , el "Home made" sirope frambuesa y Ibiscus , jugo de limón y luego le pondremos 4 o 5 piedras de hielo

-Agitamos nuestro cóctel con mucha mucha energía para que se mezcle todo correctamente. Haremos un doble colado con colador fino y moveremos bien la coctelera.

Terminamos poniendo nuestra decoración de papel comestible, oblea y frambuesa.