14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA FAMILIA 1938 (LUIS LIRA)



INGREDIENTES:

Ingredientes

- 5 CL . Aguardiente Panizo.
- 1.5 CL. Jerez Tío Pepe.
- 1.5 CL. Miel de flores.
- 3 CL. Zumo de limón
- 6 gotas de (Bitter Magic Velvet) (drops of magic). Sin alcohol, sin gluten, y vegano.
- Cristalería: Copa cupe champagne.

Método: Agitado.

Decoración: Rodaja de limón, perfume Lobo black.

PREPARACIÓN:

Pasos de la preparación.

1. Enfriar cristalería.
2. Agregar los ingredientes en la coctelera Americana.
3. Agitar bien hasta conseguir la crema del bitter ya que es una nueva tendencia en la coctelería.
4. Retirar el hielo de la cristalería.
5. Servir realizando un doble filtrado.
6. Decorar y perfumar.