14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MANDANIZO SWALLOW (CRISTOBAL BENITO GONZALEZ)



INGREDIENTES:

- 40 ml Licor de Hierbas Panizo 30%
- 5 ml Mandarine Napoleón 38%
- 10 ml Zumo de Mandarina
- 10 ml Zumo de Uva (Variedad Timpson)
- 10 ml Clara de Huevo

PREPARACIÓN:

Preparación: Verter los ingredientes en una coctelera, hacer *dry shake* previo a añadir el hielo y servir en copa *Nick & Nora* 15,5 cl.

Técnica: Shake & Strain

Garnish: Gajo de mandarina en el bode de la copa.