



14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CAIPIRUJA PASIÓN (ROBERTO AGUIRRE)



INGREDIENTES:

- Aguardiente de orujo - 4cl
- Licor de limón - 1 cl
- Pure de maracuyá -2,5 cl
- Sirope de agave - 2 cl
- Clara de huevo - 2 cl
- Jengibre fresco - 2 trozos
- Garnish: algodón de azúcar con oro en polvo y pimienta de Sichuan

PREPARACIÓN:

Método : Coctelera

Majar el jengibre dentro de la coctelera. Verter todos los ingredientes y agitar vigorosamente para obtener una clara de huevo espumosa en el cóctel.

Decorar con algodón de azúcar, oro en polvo comestible y pimienta de Sichuan.

Para degustar, probar primero un trozo de algodón con pimienta y esperar el efecto para seguir bebiendo y comiendo.