14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

"ORUJO IS MINT PASSION" (JUAN SANTIAGO SEGURA)



INGREDIENTES:

- 20ml de Licor de Hierbas Panizo
- 30ml de Aguardiente de Orujo Panizo
- 10ml de Licor de Miel de Panizo
- Menta fresca (1 BROTE en medio y 7 hojas dentro de coctelera para aromatizar)
- 30ml de Zumo de Fruta de la Pasión
- 10ml de clara de huevo

PREPARACIÓN:

Añadir ingredientes líquidos en una coctelera, juntamente con 5 hojas de menta, seguidamente hacer un Dry Shake para generar espuma, agregar hielo a la coctelera, agitar para dar temperatura, doble colado y servir en copa.

Finalmente, a modo de garnish, una hoja de menta en medio.