



14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

THE BREAK (WARA MERIDA)



INGREDIENTES:

- 20 ml de Aguardiente de Orujo Panizo
- 20 ml de Licor de Limón Panizo
- 20 ml de Bourbon
- 10 ml de sirope cardamomo con lima kefir.
- 15 ml de jugo de limón
- 20 ml clara de huevo

PREPARACIÓN:

1. Enfriar el vaso con hielo pilé antes de elaborar el cóctel, en el caso de no tenerlo previamente frío.
2. En una coctelera añadir todos los ingredientes, no es necesario seguir un orden específico.
3. Realizar un "Dry Shake" durante unos 10 segundos aprox. Este shake realizarlo con el hielo para que la clara se pueda montar y se forme una espuma uniforme.
4. Posteriormente añadir hielo y agitar nuevamente durante 10 a 15 segundos.
5. Quitar el hielo pilé del vaso y reemplazarlo por hielo cubo.
6. Realizar un doble colado.
7. Decorar con twist de limón y grosellas.
8. Presentar el cóctel y disfrutar.