15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

DE ZAMORA A JALISCO (GABRIEL RAMON MARÍ)



INGREDIENTES:

- 5 cl de Licor de Hierbas Panizo
- 1.5 cl de Tequila Blanco 100% agave
- 1.5 cl de sirope de agave
- 2 cl de zumo natural de lima
- 5 gotas de Magic Velvet (espumante)
- 5 cl de Ginger Ale

PREPARACIÓN:

En coctelera sin hielo agregamos todos los ingredientes a excepción del ginger ale y batimos para emulsionar la espuma. Agregamos hielo y hacemos un Shake intenso.
Colamos fino en un vaso de trago largo previamente enfriado y acabamos con el Ginger Ale.
Decoramos con una brocheta con una espiral de lima, hoja de limonero, nabo, trozo de calabaza y flor de rabanito.