



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO
PANIZO FRESH (AGUSTIN DE LA CASA-HUERTAS RODRIGUEZ)



INGREDIENTES:

- 3 cl. de Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo.
- 2 cl. de Orujo con Limón Panizo.
- 2 cl. de Orujo con Miel Panizo.
- 2,5 cl. de sirope de orgeat
- 8 cl. de zumo de uva verde
- 5 cl. de clara de huevo.

PREPARACIÓN:

Decoración: 1 phisalys y habatonka espolvoreada.

Modalidad del cóctel: Coctelera.

Preparación: verter todos los ingredientes en la coctelera y batir primero sin hielo para que la mezcla se unifique y adquiera textura. Después, añadir hielo y agitar muy rápido para que el cóctel salga lo mas espumado posible al verterlo en el vaso.

Por último, decorar con phisalys y la habatonka espolvoreada para aromatizar.