V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO SOUR (VANESSA PEREZ BONAVIÑA)



INGREDIENTES:

-3 oz. de Orujo Verdejo

-1 oz. de jugo de limón verde

-1 oz. de jarabe de goma

-1 oz. clara de huevo

-2 gotas de angostura amarga

-Oro en polvo

PREPARACIÓN:

La receta de este trago está basada en 3 oz orujo de Verdejo, 1 oz. de de jugo de limón verde para otorgar acidez, 1 oz. de jaraba de goma , 1 oz. de clara de huevo, 6 cubitos de hielo y 1 ó 2 gotas de amargo de Angostura y oro en polvo.

Esta combinación ha de agitarse en coctelera hasta que los ingredientes se combinen. Las gotas de amargo y el oro en polvo son de ornamento.