



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO 1938 (FERNANDO CALDERON)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Pacharán Panizo
- 2 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 1 cl. Orujo con Limón Panizo
- 1 cl. clara de huevo pasteurizado
- 1 cl. sirope de goma
- 7 cl. zumo de arándanos y grosella

PREPARACIÓN:

Enfriamos las copas y las cocteleras.

Retiramos el hielo de las cocteleras. En una de ellas con la ayuda de un jigger pondremos las cantidades antes mencionadas para tres cócteles. En la otra para dos en el orden arriba indicado.

Añadimos hielo en las cocteleras y batimos enérgicamente durante medio minuto con el fin de emulsionar la clara de huevo y así poder conseguir la espuma deseada.

Retiramos el hielo y el agua de las copas y procedemos a verter el cóctel.

Decoración: Cuña de lima con una estrella de manzana, además de 2 twist de naranja y una pirámide de fresa.