



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MARGARITA DO MAR (PEDRO TOMÁS SESTAYO RIVEIRO)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Jarabe de azúcar
- 3 cl. Orujo verdejo
- 1 cl Morujito
- 1 cl. Orujo limón-
- 1,5 Curaçao azul sin alcohol
- 1,5 clara de huevo pasteurizada

PREPARACIÓN:

Mezclar los ingredientes en coctelera con mucha energía para crear una buena capa de espuma simulando el rompiente de las olas del mar.

Servir en copa cóctel de 15 cl. y decorar con un escálmalo de zanahoria, un salvavidas de manzana roja y un cabo de limón.