VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

SOUR PANIZO (SERGIO PAZ DOMÍNGUEZ)



INGREDIENTES:

- 2 cl. caramelorujo
- 2 cl. orujo tostado
- 2 cl. orujo limón
- 2 cl. clara de huevo pasteurizada
- 2 cl. sirope de mandarina monin
- completar con vino espumoso tarima sparkling variedad(muscat de alejandria)

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera, copa martini tulipa ypsilon, mezclar los ingredientes en la coctelera excepto el vino.Decorada con rosa elaborada con fresa natural.

Coctel de color anaranjado,con dos texturas,ideal como aperitivo,refrescante.