IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

PANIZO PASIÓN (FELIPE DAVIU GARCIA)



INGREDIENTES:

5 cl. Orujo de Hierbas

2 cl. Aguardiente de Orujo

2 cl. de zumo de limón

2 cl. de sirope de fruta de la pasion Monin

0,5. cl de clara de huevo

6 cl. de tónica Schweppes azahar y lavanda

PREPARACIÓN:

El cóctel se realiza en coctelera y se usa copa "embassy royal".

Primero pondremos hielo y agua para enfriar bien las copas, seguidamente enfriaremos la coctelera, desecharemos el hielo de la coctelera y ponemos todos los ingredientes -excepto la tónica-. Desechamos los hielos de las copas y ponemos nuevos, llenamos la coctelera de hielo y mezclamos bien, rellenamos las copas y terminamos con la tónica. Por último, colocamos la decoracion . y listo para su degustación.