7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

ALMERIMAR (GEORGE VISA)



INGREDIENTES:

-30 ml Licor de hierbas Panizo
-15 ml Bombay Zapphire London Dry Gin
-15 ml Blue Curaçao azul Monin
-15 ml Sour mix(1:1)
-4,5 Láminas de jengibre fresco
-Espuma de limón

PREPARACIÓN:

"ALMERIMAR"es un cocktail de sobremesa, digestivo.

Para prepararlo, se añaden todos los ingredientes en la coctelera menos la espuma de limón, añadimos hielo, batimos, hacemos un doble colado y servimos en copa tipo bowl con hielo picado.

Terminamos con espuma de limón con sifón (zumo de limón, agua, jarabe de azúcar, gelatina).

Decoramos con un physalis, naranja deshidratada y una flor de violeta.