



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

FRESH PANIZO (SANTIAGO LAMEGO NODAR)



INGREDIENTES:

- 2cl Licor de Limón Panizo
- 2cl Morujito Panizo
- 2cl Jarabe azúcar Monin
- 2cl Zumo de limón natural
- 2cl Clara de huevo

PREPARACIÓN:

Trago corto, refrescante y digestivo, ideal como sobremesa.

Se agregan todos los ingredientes anteriormente citados en una coctelera con abundante hielo, se agita enérgicamente y se sirve en una copa clásica de cava.

Decorado con una figura de piel de naranja y nabo.