7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

PANIZOPASIONFIZZ (DANIEL GIGANTO)



INGREDIENTES:

-5 cl. de Orujo Monovarietal Prieto Picudo

-5 cl. de sour mix cítrico

-3 cl. de zumo de lima

-3 cl. de puré de fruta de la pasión picante de elaboración casera

-1 cl. de clara de huevo.

PREPARACIÓN:

Cóctel que se elabora por el método de coctelera haciendo un Dry Shaker, va que el hielo va en el vaso de servicio. Decoración floral que recuerda la primavera y la flor en la viña.