7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

GOSARIA (SANDRA ANGULO SAMPEDRO)



INGREDIENTES:

-4 cl. Crema de Orujo Panizo

-3 cl. Orujo de Hierbas Panizo

-2 cucharadas de mermelada de naranja amarga

-5 cl. zumo de naranja y jengibre

-1 clara de huevo

-3 gotas de angostura

PREPARACIÓN:

Agregar a una coctelera tipo Boston todos los ingredientes.

Agitar vigorosamente durante 10 segundos, sin hielos.

Agregar 4 hielos y agitar hasta sacarle la espuma.

Servir con doble colado sobre una copa.

Decoración:

Corteza de saúco blanco, rellena de mermelada de naranja.

Sobre ella, una flor comestible.