7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

ORIGEN (ALEJANDRO OLMO MANCEBO)

INGREDIENTES:

-5 cl. Licor de Hierbas Panizo

-2 cucharadas mermelada de naranja amarga y jengibre

-3 cl zumo de limón

-2 cl clara de huevo

-4 gotas bitter Burlesque

-Spray de Aguardiente Monovarietal Sauvignon Blanc Panizo

PREPARACIÓN:

Introducimos todos los ingredientes, menos el Aguardiente monovarietal en la coctelera, removemos bien para mezclar los ingredientes y agitamos con hielo.

Servimos en copa cóctel previamente enfriada con doble colado.

Aromatizamos con spray de Aguardiente Monovarietal de Sauvignon Blanc y decoramos con 3 gotas del bitter Burlesque.