



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO
OJOS VERDES (FERNANDO)



INGREDIENTES:

-50 ml Aguardiente de Orujo Panizo Prieto Picudo

-20 ml puré de melocotón

-15 ml zumo de limón

-20 ml de Prucia liqueur

-15 ml sirope de albahaca

-20 ml de clara de huevo

PREPARACIÓN:

Decoración: Hoja de albahaca

Servido en copa Martini

Elaborado en coctelera