8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

EL MERCANTE (ALBERTO GONZALEZ FERNANDEZ)

INGREDIENTES:

-3 frambuesas

-30 mililitros de Aguardiente de Orujo Panizo

-15 mililitros de Licor de Miel Panizo

-15 mililitros de Licor de limón Panizo

-35 mililitros de fruta de la pasión

-50 mililitros de zumo de piña

-15 mililitros de clara de huevo

PREPARACIÓN:

Decoración: Un trozo de fruta de la pasión junto a una flor comestible

Elaborado en coctelera

Copa coupe