8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

PA HONEY (JUAN VICENTE LEÓN LADRON DE GUEVARA)



INGREDIENTES:

-5 cl. Licor de Limón Panizo

-1 cl. Licor de Café Panizo

-8 cl. Zumo de pomelo rosa Granini

-2 Tablespoons de miel de tomillo

-3,5 cl. clara de huevo

PREPARACIÓN:

Se añaden todos los ingredientes en la coctelera boston se añade hielo y se practica un shake enérgico.

Se practica doble colado para servir en copa *vintage*.

Se presenta en una pizarra con decoración de tomillo y quesera con humo de tomillo maridada con una trufa rellena de cava.