



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ZAMORA SOUR (ROGER JAVIER GUEVARA TALAVERA)



INGREDIENTES:

- 2 Cl. Licor de Limón Panizo
- 2 Cl. Licor Tostado Panizo
- 3 Cl. Whisky Escoces (Preferiblemente Macallan Amber)
- 1.5 Cl. Sirope de Azúcar Monin
- 1.5 Cl. Clara de Huevo (Preferiblemente Pasteurizada)
- 2-3 Dash de Angostura Bitters

PREPARACIÓN:

Tipo de Cóctel: Digestivo

Preparación:

En el vaso de una coctelera poner de 3 a 5 hielos en roca, añadir todos los ingredientes, menos el Licor Tostado Panizo.

Agitar enérgicamente hasta lograr una mezcla homogénea. Luego ponemos los 2 cl de Licor Tostado en un vaso tipo Old Fashioned o similar previamente enfriado con una bola de hielo y servimos la mezcla de la coctelera y decorar.

Decoración: Un crunch de frambuesas o frutos rojos deshidratados.