



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO
CLOVER PANIZO'S CLUB (JUAN CARLOS LISTE RIOS)



INGREDIENTES:

- 4 cl. Aguardiente Monovarietal de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 2 cl. Caramelorujo
- 4 cl. Jarabe de frambuesa y jengibre
- 2 cl. Zumo de limón
- 2 grs. Albúmina en polvo

PREPARACIÓN:

Modalidad de elaboración: coctelera (aproximadamente 15 segundos con agitado dry-shake y posteriormente 10 segundos con hielo)

Cristalería: copa cóctel previamente enfriada

Decoración: brocheta de frambuesas liofilizadas hidratadas y ralladura de gengibre