



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES
LUA (ELOY RAMIREZ MELGAREJO)



INGREDIENTES:

-3 cl **Aguardiente de Orujo Panizo**

-2 cl triple seco

-2 cl zumo de limón

-5 cl zumo de arándanos

-3 cl srehubs de fresa y módena

-2 cl clara de huevo

PREPARACIÓN:

Cóctel de tipo aperitivo agitado en coctelera y servido en copa coupette.

La decoración consta de una simulación de una flor con hojas hechas con piel de limón y una fresa a forma de capullo de rosa.