



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES
BLUE HEAVEN (ANTONIO GARCÍA MARTÍNEZ)



INGREDIENTES:

-4 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo.

-1½ cl. de triple seco.

-3 cl. sirope Sanz Blue Curaçao.

-3 cl. zumo de limón.

-2 cl. clara de huevo.

-Top con sifón.

PREPARACIÓN:

Todos los ingredientes se introducen en la coctelera y se baten con una cucharilla. Después se llena de grandes piezas de hielo la coctelera y se agita de forma enérgica el contenido durante un minuto. Se sirve realizando un doble colado en la copa coupette y se completa con sifón. Por último, se coloca una lámina de limón seca a modo de decoración sobre la espuma.