10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANIFINO (SEFORA POLVILLO ENRIQUEZ .)

INGREDIENTES:

-2,5 cl Aguardiente Panizo Prieto Picudo

-2 cl Aguardiente de orujo Panizo

-1,5 cl Fino Tio Pepe

-1,5cl sirope melocotón blanco

-1,5cl Zumo de limón

-2cl Clara de huevo

-Decoración : flores comestibles y Lima.

PREPARACIÓN:

Añadir todos los ingredientes en coctelera.

Agitar sin hielo (Dry shake) por unos segundos , para emulsionar la clara de huevo.

Añadir hielo en coctelera y agitar.