10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

INEFABLE PANIZO (EMILIO JOSÉ RODRÍGUEZ ABREU)



INGREDIENTES:

-4 cl. Aguardiente Monovarietal Orujo Prieto Picudo PANIZO

-3cl. Licor de Hierbas PANIZO

-3 cl. Sirope de Pepino

-3 cl. Zumo de Manzana

-2cl. Zumo de Lima

-4 cl. Clara de Huevo

PREPARACIÓN:

Realizado en coctelera de tres cuerpos, vertiendo los productos en orden de receta para luego ser agitados. Servido en copa coupet, colocando la decoración .

Decoracion: pepino para hacer una cinta fina y una estrella , colocando una estrella de manzana y piel de pomelo y limón.