



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES
SLOE TIME (ROBERTO AGUIRRE)



INGREDIENTES:

-5 cl Pacharán Panizo

-2cl Triple sec

-3 cl Zumo de Limón

-3 cl Sirope de cereza Monin

-2 cl Clara de huevo pasteurizada

-4 gotas Bitter de apio

PREPARACIÓN:

Método: Coctelera

Verter todos los ingredientes (salvo el bitter) en una coctelera con hielo, agitar enérgicamente (para emulsionar la clara) y servir con colado simple en la copa (sin hielos).

Decoración:

Poner 4 gotas de bitter de apio encima de la capa de clara y acompañar de apio deshidratado.