10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

SPICY PANIZO (MARINA LEON DEL PINO)



INGREDIENTES:

-5cl Licor de Miel Panizo

-2cl Ratafía de Montserrat (licor de nueces)

- 2cl Zumo de lima natural.

- 2 Bar spoon de Miel picante.
-2cl Clara de huevo pasteurizada.

-4 Gotas de angostura.

PREPARACIÓN:

Spicy Panizo es un cóctel digestivo.

Se prepara en una coctelera Manhattan tres piezas.

Utilizaremos una copa de cóctel.

a decoración es la espuma de la clara de huevo y añadiremos 4 gotas de angostura.

Prepararemos todos los ingredientes junto a la copa, pondremos a enfriar la copa cóctel con hielo pilé.

Pondremos todos los ingredientes en la coctelera menos la angostura. Primero haremos un shake en seco sin hielo para que salga más espuma. A continuación añadiremos el hielo y agitaremos con fuerza la coctelera.

Retiraremos el hielo de la copa y vertemos la mezcla.

Para finalizar añadiremos las 4 gotas de angostura y con la ayuda de un palillo haremos el dibujo.