10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

SANGRE DE LEÓN (JUAN CARLOS MORÁN ITURMENDI)



INGREDIENTES:

-3,5 cl. Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo.

-2,5 cl. Bunker London Dry Gin Artesanal

-2,5 cl. puré de frambuesa

-2,0 cl. lima

-2,5 cl. clara de huevo

-Top de soda de Vino Peregrino Antojo Rosado

PREPARACIÓN:

Tipo de cóctel: Digestivo

Técnica: elaborado en coctelera

Decoración - Flores

Introducimos en la coctelera el Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo, la Búnker Dry Gin Artesanal, el puré de frambuesa, la lima y la clara de huevo. Agitamos enérgicamente y vertemos la mezcla en una copa previamente enfriada. Rellenamos con un top de soda de Vino Peregrino Antojo Rosado (Prieto Picudo).

Terminamos la elaboración decorando la copa con 3 flores.