11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

ENTRE UVAS (ANA PILAR RAMÍREZ LARA)



INGREDIENTES:

- 3 cl de Aguardiente Monovarietal de Orujo Sauvginon Blanc.
- 1 cl de Aguardiente Monovarietal de Orujo Prieto Picudo.
- 2,5 cl de fino Tio Pepe.
- 3 cl de shrub de naranja (elaborado con viangre de manzana, azucar y naranjas).
- 1,5 cl de Néctar de Agave Azul Real.
- 1 cl zumo de limón.

PREPARACIÓN:

Decoración: Coral azul artesano (Elaborado a base de agua, aceite, harina y colorante alimenticio) y flor de minipensamiento.

Elaboración: En coctelera.

Todos los ingredientes se vierten en la coctelera, que hemos enfriado previamente, al igual que las copas.

Modalidad: Aperitivo.

Presentacion: En una copa cóctel con la decoracion al borde.