IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

TÉ FRÍO PANIZO (ÁLVARO ALEJANDRE SALVADOR)



INGREDIENTES:

- 2,5 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 1,5 cl Jarabe de Romero
- 1 cl. Sourmix (Zumo de Limón y Azúcar)
- 5 cl. Té de Roca
- Clara de Huevo

PREPARACIÓN:

Agitado en coctelera. Decoración: Romero. Copa cincelada.