



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

FRIO VERDE (DOMINGO MARTÍN FRAILE)



INGREDIENTS:

5 Cl. Monovarietal Sauvignon Blanc

1,5 Cl Chartreuse verde

3 Cl. cordial de lima

2 Cl. Puré Manzana verde

PREPARATION:

En cóctelera: introducimos todos los ingredientes, añadimos hielo y agitamos enérgicamente y servimos en copa Coupetini previamente enfriada, retiramos el hielo de las copas y servimos y decoramos

Decoración: falso coral de manzana verde Se hace en sartén con harina, aceite, agua , colorante alimentario y puré de manzana verde hasta formar el falso coral

Inspiración: en el color esperanza y los valles verdes con ese olor y color tan especial