



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA ROSA ENCANTADA (JOSE MANUREL LOPEZ PAYA)



INGREDIENTS:

5 cl : Orujo Verdejo Panizo

1 cl : Licor De Pimientos

2 cl : Zumo De Lima

2 cl : Sirope De Lichi Y Pomelo

2 cl : Clara De Huevo

Top Ginger Beer

PREPARATION:

En primer lugar enfriamos la coctelera y desechamos tanto el hielo como el agua , seguidamente añadimos todos los ingredientes con sus medidas correspondientes con su orden y hacemos un shake en seco para una emulsion correcta ,abrimos la coctelara y añadimos 3 cubos de hielo y volvemos a hacer un nuevo shake y servimos con la ayuda del colador la mezcla sobre la copa en forma de rosa que tenemos previamente enfriada terminamos decorando con virutas de rosa deshidratadas, y a gozar del trago!!