



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

GENOVA (ALVARO GARCIA)



INGREDIENTS:

- 5CL ORUJO VERDEJO PANIZO
- 1CL WHISKEY AHUMADO LAGAVULING
- 3CL ZUMO LIMA
- 2CL SIROPE DE MANGO SPICY
- 3 DASH BITTER CHOCOLATE
- 2CL CLARA DE HUEVO

PREPARATION:

INTRODUCIMOS TODOS LOS INGREDIENTES EN LA COCTELERA, HACEMOS UN DRY SHAKE PARA EMULSIONAR LA CLARA.

AÑADIMOS EL HIELO HACEMOS UN SHAKE ENERGETICO PARA ENFRIAR.

HACEMOS UN DOBLE COLADO Y DECORAMOS.