



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ECLIPSE (SERGIO ESTEBAN PLAZA)



INGREDIENTS:

5 CL AGUARDIENTE DE ORUJO

4 CL ZUMO DE LIMON NATURAL

4 CL TE VERDE

2 CLARAS DE HUEVO

1 CUCHARADA SOPERA DE MIEL

3 GOTAS DE ANGOSTURA (DECORACION)

PREPARATION:

Cocktail creado en coctelera

Empezamos metiendo 4 hielos en la coctelera, añadimos el aguardiente, te verde, zumo de limón, las claras de huevo y la miel, cerramos la coctelera y agitamos hasta crear escarcha en ella, con la temperatura correcta servimos el trago y decoramos con la angostura y el twist de limón.