14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

HERRERA (SARA BLANCO BORBOLLA)



INGREDIENTS:

- **3 cl de vermouth blanco igarmi**
- **3 cl de orujo blanco panizo**
- **2 cl sirope de lima**
- **1/2 limon exprimido**
- **3 cl de clara de huevo**

PREPARATION:

En primer lugar hacemos las decoraciones, la base pegada sobre la copa se trata de corteza de limón desidratada y al horno , y despues triturada.

La otra decoración se trata de una peladura de limón cortada en tira , dandola forma y en el interior una flor comestible y romero.

En segundo lugar enfriamos las copas y la cóctelera.

Desechamos el agua de la coctelera y los hielos, añadimos los ingredientes, lo juntamos, añadimos hielo y agitamos , una vez después de agitar desechamos el hielo y y el agua sobrante de la copa, y servimos .

Terminamos decorando y presentamos.