15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

DE ZAMORA A JALISCO (GABRIEL RAMON MARÍ)



INGREDIENTS:

5 cl de licor de hierbas

1.5 cl de Tequila Blanco 100% agave

1.5 cl de sirope de agave

2 cl de zumo natural de lima

5 gotas de magic velvet (espumante)

5 cl de Ginger Ale

PREPARATION:

En coctelera sin hielo agregamos todos los ingredientes a excepción del ginger ale y batimos para emulsionar la espuma , agregamos hielo y hacemos un Shake intenso !
colamos fino en un vaso trago largo previamente enfriado y acabamos con el ginger ale !

decoramos con una brocheta con una espiral de lima , hoja de limonero , nabo , trozo de calabaza y flor de rabanito !