



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

TRAGO MAIMÓN (MARINA ECHEVERRÍA JIMENO)



INGREDIENTES:

- 3 cl de Aguardiente Premium de Orujo de Verdejo Panizo
- 1 cl de Licor de Hierbas Panizo
- 1 cl de Licor de Limón Panizo
- 1 cl de Sirope Simple
- 1 cl de Zumo de Lima
- 1 Clara de Huevo

PREPARACIÓN:

Vertemos todos los ingredientes en la coctelera Parisina en orden de la receta y hacemos un primer shake sin hielos. Después añadimos los hielos a la mezcla y realizamos un segundo shake. Terminamos sirviendo con ayuda de un gusanillo directamente en la copa.

Por último, decoramos el cóctel con una brocheta de bizcocho de sifón con azúcar glass en el borde de la copa.