



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CLOVER SAUVIGNON (LANDER ESCUREDO VALLEJO)



INGREDIENTES:

- 3 Cl Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 2 Cl Licor de Limón Panizo
- 2 Cl Sweet & sour Fabri
- 2 Cl Puré de fresa Fabri
- 2 Cl Clara de huevo
- Decoramos con fresa liofilizada Zitromac

PREPARACIÓN:

Añadimos los ingredientes en la coctelera, realizamos un dry Shake para emulsionar la clara de huevo, luego añadimos hielo a la coctelera para enfriar el cóctel y lo agitamos y servimos en una copa Pony decorando con una fresa liofilizada