



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

TRAGO MAIMÓN (MARINA ECHEVERRÍA JIMENO)



INGREDIENTES:

- 3cl Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo
- 1cl Licor de Hierbas Panizo
- 1cl Licor de Limón Panizo
- 1cl Sirope de azúcar
- 1cl 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. Después le añadimos los hielos y realizamos un segundo shake. Terminamos sirviendo con ayuda del gusanillo directamente en la copa.

Por último decoramos el cóctel con una brocheta de bizcocho de sifón (previamente realizado en el microondas) con azúcar glass en el borde de la copa.