



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LUSCOFUSCO (SONIA GARCÍA DURÁN)



INGREDIENTES:

- 3 cl Orujo Panizo Sauvignon Blanc
- 2,5 cl Licor de Hierbas Panizo
- 2 cl Zumo de Lima
- 3 cl Sirope de Pomelo Rosa Monin
- 1,5 cl Cordial Timur Berry Paragon
- 3 cl Clara de Huevo

PREPARACIÓN:

En primer lugar enfriamos nuestras copas con hielo.

Después añadimos todos los ingredientes en nuestra coctelera Boston sin hielo para integrarlos bien con la ayuda de un espumador, posteriormente añadimos hielo y agitamos energicamente.

Vaciamos nuestras copas y con la ayuda de un colador vertemos nuestra mezcla.

Por último colocamos nuestra decoración y a disfrutar de nuestro trago!!

Decoración: Hojas de piña, rabanitos y piel de limón.

Cristalería: Copa de champagne.