12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

NEW CLASSIC (NATALIA FERNÁNDEZ REY)

INGREDIENTES:

- 3 cl. Licor de Limón.
- 2,5 cl. Licor de Hierbas
- 2, 5 cl. Sirope de Albahaca.
- 2 cl. Zumo de Lima.
- 2 cl. Clara de huevo.
- 5 cl. Soda.

PREPARACIÓN:

Método de elaboración: Coctelera.

Modalidad: Bebida larga.

Tipo de vaso: Long drink.

Decoración: Flor (Nabo, limón y albahaca).

Comenzamos enfriando tanto la coctelera como el vaso, posteriormente añadimos todos los ingredientes en la coctelera excepto la soda, agitamos la bebida de manera enérgica para aportarle cuerpo y lo terminamos con la parte burbujeante, elaborando una bebida cítrica, refrescante y con toques herbales, intentado así, crear un nuevo clásico.