



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BAIA BERRI (SARA EL MOUTAOUAKIL SKALNIAK)



INGREDIENTES:

- 40ml Pacharán Panizo
- 30ml ron oscuro
- 45ml puré de frutos rojos
- 45ml zumo de lima
- 20ml sirope simple
- Garnish: 5 gotas de angostura

PREPARACIÓN:

En primer lugar enfriamos las copas.

Añadimos los ingredientes uno por uno en la coctelera: el Pacharán, el ron, seguido de los elementos frutales, que son los frutos rojos, el zumo de lima y, ya por último, la clara de un huevo por cada cóctel que se lleve a cabo.

Haremos un doble shake. El primero se hará con hielo de cara a enfriar el contenido de la coctelera. Hacemos un doble colado, retiramos el hielo y volvemos a agitar para montar la crema de la clara de huevo.

Servimos con la ayuda del gusanillo y decoramos dejando caer cinco gotas pequeñas de angostura. Finalmente pasamos con un palillo delicadamente sobre esas gotas.

Ya estaría listo para disfrutar.