



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

TENTACIÓN (JOSE MANUEL LÓPEZ PAYA)



INGREDIENTES:

- 5cl. de Aguardiente de Orujo Panizo
- 2'5. de Licor de pimienta
- 5cl. de zumo de manzana, aguacate y rosas deshidratadas
- 1cl. de zumo de lima
- 1cl. de sirope de vino verdejo (homemade)
- 2cl. clara de huevo

PREPARACIÓN:

Previamente extraemos los jugos de la manzana, el aguacate, y la esencia de las rosas y las mezclamos

Enfriamos la coctelera y desechamos los hielos. Añadimos los ingredientes por orden y agitamos hasta conseguir una mezcla cremosa. Abrimos la coctelera y añadidos los hielos tipo roca, volvemos a agitar hasta conseguir la temperatura adecuada y servimos nuestra mezcla con doble colado en nuestra copa cóctel. Decoramos con rosas deshidratadas