13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

SPICYTERA (JONATHAN MÉNDEZ TAPIOLES)

INGREDIENTES:

- 3 cl. de Licor de Miel Panizo.
- 2 cl. de Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo.
- 1.5 cl. de Tequila José Cuervo.
- 6 cl. de Zumo de Mandarina natural.
- 2 cl. de Zumo de Lima natural.
- 3 cl. de Clara de Huevo.

PARA LA DECORACIÓN:

- Lima deshidratada.
- Gajo de Mandarina.
- Pensamiento, flor comestible.

PREPARACIÓN:

Aromatizamos con una brocha la parte interna superior del vaso con una maceración de Licor de Miel Panizo y guindilla del Tera (10 horas de maceración).

Añadimos en la coctelera:

- 3 cl. de Licor de Miel Panizo.
- 2 cl. de Aguardiente Panizo Monovarietal de orujo Prieto Picudo.
- 1.5 cl. de Tequila José Cuervo.
- 6 cl. de Zumo de Mandarina natural.
- 2 cl. de Zumo de Lima natural.
- 3 cl. de Clara de Huevo.

Agitamos coctelera para mezclar y lograr la espuma deseada.

Añadimos hielo a la coctelera.

Agitamos con menos intensidad.

Añadimos un cubito de hielo en el vaso.

Servimos la mezcla de la coctelera.

Decoramos.