



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LOS ALISIOS (OLIVER ALBERTO ALAYON)



INGREDIENTES:

- 4CL Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 1'5 CL Licor de Bergamota
- 1CL Sirope de rosas
- 4CL zumo de limón
- 0'5 clara de huevo
- Aire de Lichy
- Decoración flor on top

PREPARACIÓN:

Este cóctel será elaborado en coctelera, método agitado.

Su decoración será elaborada con un aire con lecitina de soja y Lichy y 5cl de agua.

Se pondrá en vaso mezclador y se comenzará a hacer con un motor que hace el aire para posteriormente añadirlo dentro del cóctel.