



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA ROSA ENCANTADA (JOSE MANUREL LOPEZ PAYA)



INGREDIENTES:

- 5 cl. Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo
- 1 cl. Licor De Pimientos
- 2 cl. Zumo De Lima
- 2 cl. Sirope De Lichi Y Pomelo
- 2 cl. Clara De Huevo
- Top Ginger Beer

PREPARACIÓN:

En primer lugar enfriamos la coctelera y desechamos tanto el hielo como el agua. A continuación, añadimos todos los ingredientes con sus medidas correspondientes por orden y hacemos un shake en seco para una emulsión correcta.

Abrimos la coctelera, añadimos 3 cubos de hielo y volvemos a hacer un nuevo *shake*.

Servimos con la ayuda del colador la mezcla sobre la copa en forma de rosa que tenemos previamente enfriada. Terminamos decorando con virutas de rosa deshidratadas.