



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

GENOVA (ALVARO GARCIA)



INGREDIENTES:

- 5cl Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo
- 1cl whiskey ahumado Lagavulin
- 3cl zumo de lima
- 2cl sirope de mango Spicy
- 3 dash bitter chocolate
- 2cl clara de huevo

PREPARACIÓN:

Introducimos todos los ingredientes en la coctelera, hacemos un dry shake para emulsionar la clara.

Añadimos el hielo, hacemos un *shake* enérgico para enfriar.

Hacemos un doble colado y decoramos.