



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

URÓBOROS (DAVID MARTÍN GARCÍA)



INGREDIENTES:

- 30 ml Aguardiente de Orujo Panizo
- 25 ml Pisco
- 15 ml Licor de Hierbas Panizo
- 30 ml Zumo fresco de limón
- 20 ml Puré de maracuyá
- 35 ml Clara de huevo pasteurizada

PREPARACIÓN:

Llenamos la coctelera Boston con los ingredientes y hielo grueso, agitamos y aplicamos un doble colado en una copa Margarita bien fría.

Decoración: Piel y ralladura de limón