



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO THE POOH (IVAN VERA SANTIAGO)



INGREDIENTES:

- 40 ml. de Licor de Miel Panizo
- 20 ml. de Aguardiente de Orujo Panizo
- 90 ml. de zumo de piña
- 30 ml. de limón exprimido
- 1 clara de huevo
- 3 gotas de amargo de angostura
- 1 rodaja de limón deshidratado (decoración)

PREPARACIÓN:

Empezamos dejando enfriar el vaso on the rock con piedras de hielo.

En nuestra coctelera añadimos el zumo del limón, el zumo de piña, la clara de huevo y realizamos un agitado en seco durante unos segundos. Abrimos la coctelera, añadimos dos rocas de hielo y agitamos nuevamente.

Retiramos el hielo que habíamos añadido previamente al vaso y en su lugar ponemos hielo pilé, el Aguardiente Panizo y el Licor de Miel. Posteriormente añadimos los demás ingredientes que tenemos en la coctelera, intentando, que nos queden las capas separadas.

Finalmente decoramos con tres gotas de amargo de angostura y una rodaja de limón deshidratado.