



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ECLIPSE (SERGIO ESTEBAN PLAZA)



INGREDIENTES:

- 5 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 4 cl zumo de limón natural
- 4 cl té verde
- 2 claras de huevo
- 1 cucharada sopera de miel
- 3 gotas de Angostura (decoración)

PREPARACIÓN:

Cocktail elaborado en coctelera.

Empezamos metiendo 4 hielos en la coctelera, añadimos el Aguardiente, té verde, zumo de limón, las claras de huevo y la miel.

Cerramos la coctelera y agitamos hasta crear escarcha en ella.

Con la temperatura correcta servimos el trago y decoramos con la angostura y el twist de limón.