



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

AMANECER EN TERA (CRISTO JESÚS GARCÍA LUIS)



INGREDIENTES:

- 4 cl de Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo.
- 1 cl de Licor de Naranja.
- 3 cl de Zumo de Lima.
- 2 cl de Pulpa de Fruta de Pasión.
- 1 cl de clara de huevo.
- Ahumamos con Aromas de Frutos del bosque mediante burbuja con la flavour blaster.

PREPARACIÓN:

Enfriamos nuestra copa 1924, preparamos las cocteleras...y añadimos nuestra selección de ingredientes elegidos para complementar y potenciar los sabores y aromas del Aguardiente monovarietal de orujo Sauvignon Blanc. Agitamos enérgicamente, luego servimos mediante doble colado y terminamos ahumando con una burbuja especial con aromas a frutos del bosque para terminar de complementar nuestra mezcla.