



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ALMENDRANIZO (JAVIER BENITO GONZÁLEZ)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Crema de Orujo Panizo
- 2,5 cl. Aguardiente de Orujo Monovarietal Verdejo Panizo
- 2 cl. Sirope almendra garrapiñadas
- 3 cl. Cordial limón y tomillo
- Espuma de Crème brûlée Top
- Bitter almendra

PREPARACIÓN:

Enfriar cristalería y coctelera.

Añadir los ingredientes a la coctelera salvo la espuma y el bitter.

Agitar y servir

Añadir espuma y bitter