



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

AURORA (ITZIAR FERNÁNDEZ)



INGREDIENTES:

- 2,5 cl. Licor de Limón Panizo
- 2,5 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl. Vermut blanco Oscar Solana
- 3 cl. Zumo de lima
- 4 cl. Sirope de uvas moradas
- 2,5 cl. Clara de huevo

PREPARACIÓN:

Agregamos todos los ingredientes en una coctelera Boston y realizamos un doble shake, primero con hielo para enfriar la mezcla y luego otro seco para ayudar a emulsionar el contenido.

Servimos mediante un doble colado sobre una copa previamente enfriada.

Decoramos con una rodaja de lima deshidratada al borde de la copa.