



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ESPLANADA ARAÑONES (VALENTINA VANDICI)



INGREDIENTES:

- 30 ml Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo
- 20 ml Pacharán Panizo
- 20 ml Bitter Marendry Fabri
- 10 ml sirope Amarena
- 20 ml zumo pomelo
- 20 ml Clara de huevo

PREPARACIÓN:

Enfriar copa, enfriar la coctelera, sacar el agua sobrante de la coctelera, añadir todos los ingredientes y agitar. Escanciar. Sacar el hielo de la copa y servir. Decorar con flor comestible y amarenas .

Cóctel Dry shaker.