# 14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

HERRERA (SARA BLANCO BORBOLLA)




## INGREDIENTES:

- 3 cl de vermouth blanco Igarmi
- 3 cl de Aguardiente de orujo  Panizo
- 2 cl sirope de lima
- 1/2 limón exprimido
- 3 cl de clara de huevo

## PREPARACIÓN:

En primer lugar hacemos las decoraciones. La base pegada sobre la copa es una corteza de limón deshidratada ,metida al horno  y después triturada.

La segunda decoración consiste en una peladura de limón cortada en una tira, dándole forma y en el interior una flor comestible y romero.

Enfriamos las copas y la coctelera.

Desechamos el agua de la coctelera y los hielos, añadimos los ingredientes, lo juntamos, añadimos hielo  y agitamos , una vez después de agitar desechamos el hielo y y el agua sobrante de la copa, y servimos .

Terminamos decorando y presentamos.