14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

RUBUS (RAQUEL ALVAREZ MARBAN)



INGREDIENTES:

- 25 ml Aguardiente Sauvignon Blanc Panizo
- 40 ml Licor de Mora Darling
- 5 ml vino fino
- 20 ml zumo de yuzu y lima
- 3 moras
- 5 hojas de albahaca
- Cava

PREPARACIÓN:

Vertemos todos los ingredientes junto con el hielo en la coctelera (excepto el cava)

Vertemos la mezcla en nuestro vaso de trago largo con 3 hielos, mediante una técnica de doble colado y terminamos con un golpe de cava. Removemos nuestro cóctel con una varilla y decoramos con un *garnish* de dos moras a modo de brocheta sobre los bordes del vaso.

Un trago moderno y refrescante con ingredientes tan tradicionales como el Aguardiente.