



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO
PANISOUR ORANGE (MIGUEL ANGEL JULIA FLUXA)



INGREDIENTES:

- 6 cl. de Aguardiente de Orujo Verdejo.
- 4 cl. de jarabe de goma neutro.
- 2 cl. de zumo de naranja natural
- 2 cl. de zumo de naranja sanguinelli natural
- 1 cl. de clara de huevo
- 2 dash de angostura de naranja

PREPARACIÓN:

Cóctel de aperitivo, servido en copa Martini. Preparado en coctelera con hielo en cubo, y filtrado dos veces. Decorado con una brocheta de uva y flor de naranja.