



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

GREEN APPLE PANIZO (JOSE MANUEL LOPEZ PAYA)



INGREDIENTES:

- 4 cl. Aguardiente de Orujo blanco Panizo
- 3 cl. Orujo de limón Panizo
- 4 cl. de zumo de manzana Pago
- 2 cucharadas de sirope de manzana ácida Routin
- 3 cl. de clara de huevo pasterizada
- 3 gotas de Bitter Truth lemon

PREPARACIÓN:

Modalidad: Coctelera. Trago corto

Copa: Martini. Aperitivo

Decoración: Estrella de manzana ácida.

Elaboración: Añadimos todos los ingredientes en la coctelera menos el bitter y agitamos enérgicamente hasta que se haya montado la clara. Vertemos nuestra mezcla en la copa Martini que tenemos previamente enfriada, añadimos las gotas de bitter y decoramos con un estrella de manzana ácida.