



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO FLECHAZO (VICENTE PAREDES CANTERO)



INGREDIENTES:

- 3 cl. de zumo de naranja sanguina recién exprimida
- 2 rosas miniaturas deshidratadas comestibles
- 1 cl. de Orujo con Limon Panizo
- 2 cl. de Pacharán Panizo
- 2 cucharaditas de gelatina de manzana casera
- 1 cl. de clara de huevo

PREPARACIÓN:

Vaso: Copa tipo Coupette

Método de elaboración: Agitado

Decoración: "Galleta" de azúcar de pomelo y lazo con rosa

Preparación: Dejar la copa a enfriar con hielo picado.

Poner a infundir el pacharán y el orujo con limón con las dos rosas miniaturas.

Luego echar el resto de los ingredientes, colocar hielo y agitar fuerte durante 15 segundos.

Verter en la copa mediante doble colador.