



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

SOUR PANIZO (SERGIO PAZ DOMÍNGUEZ)



INGREDIENTES:

- 2 cl. caramolorujo
- 2 cl. orujo tostado
- 2 cl. orujo limón
- 2 cl. clara de huevo pasteurizada
- 2 cl. sirope de mandarina monin
- completar con vino espumoso tarima sparkling variedad(muscat de alejandria)

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera, copa martini tulipa ypsilon, mezclar los ingredientes en la coctelera excepto el vino. Decorada con rosa elaborada con fresa natural.

Coctel de color anaranjado, con dos texturas, ideal como aperitivo, refrescante.