



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

GOSARIA (SANDRA ANGULO SAMPEDRO)



INGREDIENTES:

- 4 cl. Crema de Orujo Panizo
- 3 cl. Orujo de Hierbas Panizo
- 2 cucharadas de mermelada de naranja amarga
- 5 cl. zumo de naranja y jengibre
- 1 clara de huevo
- 3 gotas de angostura

PREPARACIÓN:

Agregar a una coctelera tipo Boston todos los ingredientes.

Agitar vigorosamente durante 10 segundos, sin hielos.

Agregar 4 hielos y agitar hasta sacarle la espuma.

Servir con doble colado sobre una copa.

Decoración:

Corteza de saúco blanco, rellena de mermelada de naranja.

Sobre ella, una flor comestible.