



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO EL ZORRO Y EL HOMBRE DE JENGIBRE (JAVIER RODRÍGUEZ VENTURA)



INGREDIENTES:

- 4 cl. Aguardiente de Orujo Panizo Monovarietal Prieto Picudo
- 3 cl. Licor de Saúco St. Germain
- Zumo de media lima
- 3 gr. clara de huevo desecada
- 2 cucharadas de moca de mermelada de jengibre
- Ginger Ale Fever Tree
- Una rodaja de lima y jengibre escarchado para decorar

PREPARACIÓN:

Llenar un vaso tipo tumbler Riedel de 650 cl. de hielo y dejar enfriar bien.

Poner en la coctelera la mermelada de jengibre y la clara de huevo liofilizada y disolverla con la cuchara mezcladora en el zumo de lima.

Servir el Aguardiente de Orujo Panizo Prieto Picudo y el licor St. Germain en la coctelera, llenar las dos terceras partes de la coctelera de hielo y agitar energicamente para que las claras lleguen a montar.

Vaciar el hielo viejo del vaso y llenarlo 2/3 con hielo en escamas.

Colar el cóctel con un gusanillo en el vaso, y completar con el Ginger Ale Fever Tree.

Decorar con una rodaja de lima y un cubo de jengibre escarchado.