



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO ORIGEN (ALEJANDRO OLMO MANCEBO)



INGREDIENTES:

- 5 cl. Licor de Hierbas Panizo
- 2 cucharadas mermelada de naranja amarga y jengibre
- 3 cl zumo de limón
- 2 cl clara de huevo
- 4 gotas bitter Burlesque
- Spray de Aguardiente Monovarietal Sauvignon Blanc Panizo

PREPARACIÓN:

Introducimos todos los ingredientes, menos el Aguardiente monovarietal en la coctelera, removemos bien para mezclar los ingredientes y agitamos con hielo.

Servimos en copa cóctel previamente enfriada con doble colado.

Aromatizamos con spray de Aguardiente Monovarietal de Sauvignon Blanc y decoramos con 3 gotas del bitter Burlesque.