



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

FLOW (NURIA BASURTO)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 1 cl. Licor de Miel Panizo
- 1 cl. de St. Germain
- 0,5 cl. Zumo de Lima natural
- 4,5 cl. Zumo de Lichie
- Clara de huevo

PREPARACIÓN:

Decoración: Flor y hojas elaboradas con manzana y piel de lima y naranja.

Elaboración: en coctelera de 3 cuerpos.

Todos los ingredientes se vierten en la coctelera, que habremos enfriado previamente, al igual que las copas.

Modalidad: Digestivo.

Presentado en una copa cóctel con la decoración al borde.