



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

GABRIEL (GABRIEL VILAR LONGARELA)



INGREDIENTES:

2cl Aguardiente de Orujo Panizo

2cl Pacharán Panizo

2cl Vermouth Petroni Blanco

0,5cl de Sirope de Litchi de Monín

3cl de Clara de huevo

PREPARACIÓN:

Este cóctel se incluye dentro de los cócteles aperitivo, se sirve en copa de champán clásica y se elabora en coctelera.

Su decoración consiste en un crujiente de remolacha y angostura.