8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

HORNEY SOUR (KINI SANTORO)

INGREDIENTES:

-4 cl Aguardiente de Orujo Panizo Sauvignon blanc

-2 cl vermouth blanco Yzaguirre

-3 jugo de limón

-2 cl sirope de azúcar

-4 cl sirope de maracuyá

-2 cl clara de huevo pasteurizada

PREPARACIÓN:

Cóctel digestivo.

Decorado con flor de naranja y limón pinchado en brocheta recortada.

Introducimos todos los ingredientes en coctelera y agitamos. Servimos en copa previamente enfriada y sin hielo.