



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.