



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

OJOS VERDES (FERNANDO)



INGREDIENTES:

- 50 ml Aguardiente de Orujo Panizo Prieto Picudo
- 20 ml puré de melocotón
- 15 ml zumo de limón
- 20 ml de Prucia liqueur
- 15 ml sirope de albahaca
- 20 ml de clara de huevo

PREPARACIÓN:

Decoración: Hoja de albahaca

Servido en copa Martini

Elaborado en coctelera