



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

YURIKO (RENATO MEDINA VICUÑA)



INGREDIENTES:

- 6 cl. Licor de Hierbas Panizo
- 1 Dash Aguardiente de Orujo Panizo
- 1 bar Spoon mermelada de naranjas amargas
- 2.5 cl. zumo lima
- 2 cl. clara de huevo

PREPARACIÓN:

Preparación: Coctelera

Decoración: rodaja de naranja deshidratada y pajitas.

Cristalería: Bombilla

Plato de plata