



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

PA HONEY (JUAN VICENTE LEÓN LADRON DE GUEVARA)



INGREDIENTES:

- 5 cl. Licor de Limón Panizo
- 1 cl. Licor de Café Panizo
- 8 cl. Zumo de pomelo rosa Granini
- 2 Tablespoons de miel de tomillo
- 3,5 cl. clara de huevo

PREPARACIÓN:

Se añaden todos los ingredientes en la coctelera boston se añade hielo y se practica un shake enérgico.

Se practica doble colado para servir en copa *vintage*.

Se presenta en una pizarra con decoración de tomillo y quesera con humo de tomillo maridada con una trufa rellena de cava.