



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

LA VIOLETERA (LUISA ANGULO)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Licor de Limón Panizo
- 1 cl. Licor de Miel Panizo
- 4 cl. Zumo de Naranja Sanguina
- 1 cl. Puré de Mora
- 1 cl. Sirope de Violeta
- Clara de Huevo

PREPARACIÓN:

- Llenar la copa de hielo pilé
- En la coctelera previamente enfriada, introducimos 3 hielos y vertemos los ingredientes
- Agitamos bien hasta conseguir que emulsione
- Servimos el elixir con la ayuda de un colador
- Por último colocamos una flor en el borde de la copa y sobre la capa de espuma

Cristalería: Copa Champán Cupé de 20 cl

Preparar en Coctelera 3 piezas, Colador

Decoración: Flores Pensamientos Color cardenal

Cóctel Digestivo