



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO SOUR (JOSE MANUEL LOPEZ PAYA)



INGREDIENTES:

- 5 CL. Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo
- 2 cl. Licor de Hierbas Panizo
- 3 cl. Zumo de Yuzu
- 3 cucharadas de Bar con mermelada de frambuesa, pimienta y remolacha
- 2 cl. de clara de huevo
- Top de Ginger Beer

PREPARACIÓN:

Decoración : Abanico de Manzana, limón deshidratado y frambuesa.

Modalidad: Coctelera. Trago largo

Vaso On the rocks

En la coctelera añadimos todos los ingredientes menos el hielo y el Ginger Beer, batimos enérgicamente para conseguir una buena textura, añadimos el hielo y volvemos a batir. A continuación se desecha el hielo y el agua sobrante del vaso donde vamos a verter la mezcla que previamente antes hemos enfriado. Añadimos un esfera de hielo y después la mezcla, haciendo doble colado y un Top de Ginger Beer. Lo decoramos con un abanico de fruta.