



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

LUA (ELOY RAMIREZ MELGAREJO)



INGREDIENTES:

- 3 cl **Aguardiente de Orujo Panizo**
- 2 cl triple seco
- 2 cl zumo de limón
- 5 cl zumo de arándanos
- 3 cl srhubs de fresa y módena
- 2 cl clara de huevo

PREPARACIÓN:

Cóctel de tipo aperitivo agitado en coctelera y servido en copa coupette.

La decoración consta de una simulación de una flor con hojas hechas con piel de limón y una fresa a forma de capullo de rosa.