



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANIFINO (SEFORA POLVILLO ENRIQUEZ .)



INGREDIENTES:

- 2,5 cl Aguardiente Panizo Prieto Picudo
- 2 cl Aguardiente de orujo Panizo
- 1,5 cl Fino Tio Pepe
- 1,5cl sirope melocotón blanco
- 1,5cl Zumo de limón
- 2cl Clara de huevo
- Decoración : flores comestibles y Lima.

PREPARACIÓN:

Añadir todos los ingredientes en coctelera.

Agitar sin hielo (Dry shake) por unos segundos , para emulsionar la clara de huevo.

Añadir hielo en coctelera y agitar.