



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

INEFABLE PANIZO (EMILIO JOSÉ RODRÍGUEZ ABREU)



INGREDIENTES:

- 4 cl. Aguardiente Monovarietal Orujo Prieto Picudo PANIZO
- 3cl. Licor de Hierbas PANIZO
- 3 cl. Sirope de Pepino
- 3 cl. Zumo de Manzana
- 2cl. Zumo de Lima
- 4 cl. Clara de Huevo

PREPARACIÓN:

Realizado en coctelera de tres cuerpos, vertiendo los productos en orden de receta para luego ser agitados. Servido en copa coupet, colocando la decoración .

Decoracion: pepino para hacer una cinta fina y una estrella , colocando una estrella de manzana y piel de pomelo y limón.