



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

SLOE TIME (ROBERTO AGUIRRE)



INGREDIENTES:

- 5 cl Pacharán Panizo
- 2cl Triple sec
- 3 cl Zumo de Limón
- 3 cl Sirope de cereza Monin
- 2 cl Clara de huevo pasteurizada
- 4 gotas Bitter de apio

PREPARACIÓN:

Método: Coctelera

Verter todos los ingredientes (salvo el bitter) en una coctelera con hielo, agitar enérgicamente (para emulsionar la clara) y servir con colado simple en la copa (sin hielos).

Decoración:

Poner 4 gotas de bitter de apio encima de la capa de clara y acompañar de apio deshidratado.