



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

BITTER-HERBAL CAMEL (SALVADOR BASTIDA BONONAD)



INGREDIENTES:

- 3cl Licor de Hierbas Panizo
- 0'5 cl Caramelorujo Panizo
- 2cl Aperol
- 2'5cl zumo de lima
- 3cl clara de huevo pasteurizada

PREPARACIÓN:

Categoría: Digestivo

Elaboración: Coctelera

Decoración: "flores" de zanahoria morada y piel de lima

Añadir los todos ingredientes en la coctelera, agitar en seco 10 segundos, después añadir el hielo y volver a agitar.

Servir en la copa previamente enfriada con doble colado y poner decoración en el borde de la copa