



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES NORHT TERA (WILMER CECILIO ACHATA MAMANI)



INGREDIENTES:

- 5 hojas de albahaca
- 4 CL Aguardiente Panizo
- 1,5 CL pisco acholado
- 3cl zumo de limón
- 2 cl de almíbar (azúcar líquido)
- Top cava brut nature
- Decoración hoja de albahaca

PREPARACIÓN:

Modalidad: aperitivo

Método: agitado

Copa : coupet

Se vierten todos los ingredientes, excepto el cava, en una coctelera.

Añadimos hielo. Agitamos vigorosamente. Servimos en una copa estilo coupet. Terminamos el cóctel con cava brut nature.

Decoramos con una hoja de albahaca.

