



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES
FRESH PANIZO SOUR (LEONELA SUÁREZ MIELES)



INGREDIENTES:

- 3cl de Aguardiente de Orujo Panizo
- 2cl de Licor de Hierbas Panizo
- 1cl de sirope de flor de sauco
- 5 cl de sour mix de lima, pepino, manzana verde y jengibre (homemade)
- 2 gotas de bitter de pomelo
- 4 gotas de fee foam (simula a la clara de huevo)

PREPARACIÓN:

Agregamos todos los ingrediente en una Coctelera con hielo la cual enfriaremos previamente, agitamos enérgicamente y servimos con doble colado en una copa previamente fría.

Decoramos con pepino y una orquídea.

Estilo Long drink (sour)

Elaborado en coctelera (agitado)