



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES
PARECE COLLINS (PILAR RODRIGUEZ GONZALEZ)



INGREDIENTES:

- 4 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 1 cl Licor de Limón Panizo
- 2.5 cl sirope de limón
- 1.5 cl clara de huevo pasteurizada
- Hibiscus deshidratado

- top soda
- Hielo en roca para coctelera y para vaso

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera

Infusionamos el hibiscus con el Aguardiente para que tome el color rojo del hibiscus. Mientras ponemos el resto de los ingredientes en la coctelera y luego añadimos el Aguardiente y batimos en seco para poder trabajar la clara de huevo pasteurizada.

Una vez bien batido para crear espuma o crema, añadimos hielo y volvemos a batir hasta enfriar.

Servimos en un vaso al que previamente le hemos puesto hielo, y completamos con soda el trago.