



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANIZO GARDEN (MARCOS ANGEL VIDAL FERNENDEZ)



INGREDIENTES:

- 4 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl. Licor de Limón Panizo
- 1,5 cl. Curaçao blue
- 2 cl. Sirope fruta de la pasión
- 15 cl. zumo de naranja natural
- 5 cl. clara de huevo

PREPARACIÓN:

Modalidad: elaborado en coctelera.

Servido en copa Martini.

Decoración: una flor de pensamiento.

Elaboración:

Enfriamos coctelera y copa, incorporamos todos los ingredientes líquidos en la coctelera por el orden especificado en la receta anterior, añadimos hielo, cerramos y agitamos la coctelera con golpes secos. Posteriormente se sirve en la copa y se decora con una flor de pensamiento.