



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

CORAZÓN DE CARAMELO (YERAY GONZALEZ ABREU)



INGREDIENTES:

- 3 cl Caramelorujo Panizo
- 3cl Licor de Hierbas Panizo
- 1cl Jagermeister
- 7cl infusión de mandarina Lipton
- 5cl zumo de lima
- 3cl sirope sandía ODK
- Clara de huevo

PREPARACIÓN:

Corazón de Caramelo se compone de una base alcohólica de Caramelorujo Panizo, con un toque dulce.

Vertemos en la coctelera el Orujo de Hierbas Panizo y el Jagermeister. A continuación, vertemos la infusión de mandarina más el zumo de lima, el sirope de sandía y la clara de huevo, agitamos y colamos.

Corazón de Caramelo es un cóctel dulce tropical con toques cítricos, perfecto como digestivo, después de comer o para tomar a media tarde.