



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

ORUJIÑO (ROBERTO AGUIRRE)



INGREDIENTES:

- 3 cl Licor de Limón Panizo
- 1,5 cl Licor de Miel Panizo
- 2,5 cl Vino Blanco Albariño
- 3 cl Zumo de Limón
- 3 cl Miel líquida
- 5 dash Fee Foam

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera

Verter todos los ingredientes en la coctelera con hielos y agitar. Para lograr una mayor emulsión, agitar en seco o con batidora.

Verter con doble colado.

Decoración: Flores comestibles frescas y/o en polvo