



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES TERA (DOMINGO MARTIN FRAILE)



INGREDIENTES:

- 30 ml. Aguardiente Monovarietal de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 20 ml. Caramelorujo
- 20 ml. Pedro Ximénez Nectar G Byass
- 30 ml. Zumo de Limón
- 20 ml. clara de Huevo pasteurizada
- Toque Agua de Azahar

PREPARACIÓN:

Decoracion: Twist de naranja en forma de racimo de uva y albahaca

Modalidad: Digestivo

Elaboración: En Coctelera con doble shake y colado , servimos en vaso Old Fashioned, decoramos y aromatizamos con agua de azahar.