



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES VERDEJO PEPPAR (MICHAEL CRESENCIO MENDOZA)



INGREDIENTS:

30ml. Orujo de verdejo

30ml. Cordial de calçot

2 Barspoon de miel de cerveza

1/2 lima exprimido o 15ml.zumo de Lima

Para finalizar se hecha una parte clarificado de BLOODY PEPPAR y una parte de GINGER BEER

PREPARATION:

Se hecha todos los ingredientes con su medidas exactas en un vaso coctelera o Boston y shakear con mucho fuerza...una vez listo y fría.., prepara el vaso de old fashion congelada y con ella se pone cubitos rectangular transfarente. Hechar el cóctel preparada dentro del vaso y hechar una parte de TOP de clarificado de BLOODY PEPPAR y una parte de TOP de GINGER BEER.

Preparación de miel de CERVEZA

En una olla se hecha 1 botella de cerveza

Vollkomm o cualquier cerveza fuerte rubia

1 tronco de canela ,rodajas de naranja ,2estrellas anís ,una pizca de vainilla Natural,200.gramos de azúcar moreno

Solo hay que hervir hasta que se seca del todo si vez que lo tienes a pagar el fuego ,dejar reposo y a la nevera.

Preparación de BLOODY PEPPAR

Es un bloody Mary natural de pimienta rojo , amarilla y verde y tomate ,enoki,una pizca de sal , una pizca pimienta

negra,lea perrins ,Tabasco y zumo de lima. En el BLENDER se hecha todos los ingredientes y cubitos de hielo. Una vez listo se hecha un vaso leche con ella se mezcla y se deja reposar hasta el día siguiente, automáticamente esto se clarifica sola,separa el líquido transparente ponlo en una botella con tapón cierra bien en friar . Por ayuda de la pimienta negra que lleva se evoluciona coge gas se convierte como se fuera soda.

Cómo en la foto tema garnish es un papel del mismo BLOODY PEPPAR secado convertido como se fuera hojas de papel.