



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO TIERRA (DOMINGO MARTÍN FRAILE)



INGREDIENTS:

4 CL Sauvignon Blanco monovarietal

2 CL Pisco 1615 quebranta

2,5 CL Cordial de bergamota y romero S/A

2 CL Zumo de lima

4 gotas Aceite oliva E V

Decoración: brocheta de uvas maceradas en licor de hierbas Panizo

PREPARATION:

Introducimos todos los ingredientes menos el aceite en coctelera con hielo y agitamos y servimos en vaso savage, previamente ponemos un hielo cubo de agua mineral y transparente en el vaso para enfriar el vaso y antes de servir quitamos el agua.

Vertemos el líquido del cóctel en los vasos y ponemos 4 gotas de aceite en cada cóctel y terminamos poniendo la brocheta de uvas sobre el borde y presentamos el cóctel

TIERRA es una inspiración de la sostenibilidad y productos de proximidad, poniendo en valor a los agricultores y artesanos que luchan cada día por hacer que los productos de la tierra sean más sostenible, por eso que cada ingrediente de mi cóctel como las uvas Sauvignon blanc y pisqueras, el romero y hierbas, el aceite y cítricos nacen de la tierra.