13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

AMONG US (ALEJANDRO ALONSO)

INGREDIENTS:

* 3cl de Aguardiente de Orujo.

* 2cl de Licor de Chile Ancho Reyes Original.

* 1'5cl de bitter francés Suze.

* 1cl de Crema de Vinagre al Maracuyá Platé.

* 6cl de zumo de clementina.

* 3 dashes de Fee Brothers Fee Foam.

PREPARATION:

Vertemos en coctelera con hielo todos los ingredientes y agitamos con vigor durante unos 15-20 segundos. Abrimos la coctelera, extraemos el hielo y volvemos a cerrarla para darle un segundo agitado (reverse dry shake). Finalizado éste, servimos en copa tipo coupe previamente refrigerada (Bormioli Novecento Cocktail Steamglass) y la perfumamos con piel de limón (descartada), finalizando con una flor comestible a modo de garnish o decoración.