



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

QUID PRO QUO (ALGO POR ALGO) (MARIA)



INGREDIENTS:

4cl aguardiente orujo panizo

1cl maraschino

3cl zumo lima

1 bars-spoon mermelada yuzu y naranja (home-made)

maridaje : mandoca de queso , plátano y 1 cl de crema de orujo panizo + hoja horneada con 1 cl de orujo de crema

PREPARATION:

se elabora todo en coctelera :

aguardiente orujo panizo

maraschino

zumo de lima

y mermelada home - made

bitter en borde gardeum (flor eléctrica)

decoración hoja de platanera en el interior y ramillete de lavanda sobre la copa

con una bola creada de hielo !!

va acompañado de una mandoca de plátano y queso y crema de orujo

y una hoja horneada

(azúcar glass , clara de huevo , harina , mantequilla y crema de orujo) crujiente en paladar

entre el cóctel y el maridaje crean una sensación en el paladar inigualable , a la altura de un producto como panizo !!