



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA QUINCE (KIRIAN SANTANA)



INGREDIENTS:

3cl roku gin

4cl orujo de limón

1cl falernum

2cl pure de yuzu

angostura "old fashioned"

6cl zumo de fruta exoctica

PREPARATION:

Enfriamos copa coctel y colocamos la decoración en un lugar cercano para facilitar nuestro trabajo, colocamos el hielo en la coctelera (Boston), y comenzamos con nuestro coctel primero echando los destilados que este caso seria la ginebra y el orujo , luego le añadimos el falernum con cuidado de no pasarnos, 2 cl de puré de yuzu que será nuestro sabor sobresaliente, unos toques de angostura old fashioned y complementos con zumo de pasion fruit que nos conseguirá un sabor "citricodulzon". Importante controlar todas las medidas con un jiger . Y por último que decoramos como una pequeña flor comestible que no afectara para al coctel en su sabor.