



## 13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

### GINGER PANIZO (ITZIAR FERNÁNDEZ)



#### INGREDIENTS:

- 4 cl. Aguardiente de orujo Panizo
- 3 cl. Vermut blanco ÒscarSolana
- 3 cl. Sirope de jengibre y cúrcuma
- 5cl . Infusión de jengibre y limón
- Top de espuma de cereza confitada

#### PREPARATION:

Añadimos todos los ingredientes (menos la espuma) en un vaso mezclador y refrescamos hasta que esté perfectamente frío y integrado. Servimos en un vaso on the rocks con un bloque de hielo. Añadimos la espuma de cereza sobre el cóctel y decoramos con un twist de limón y una cereza confitada al borde del vaso.

\*Para elaborar la espuma necesitamos clara de huevo y almíbar de cereza. Lo mezclamos con ayuda de un espumador hasta conseguir una espuma densa