14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

EL SUEÑO (JESÚS GÁLVEZ ROMERO)

INGREDIENTS:

3,5 cl. De orujo blanco prieto picudo

1,5 cl. De vino Pajarete de Málaga Quitapenas

1 cl. De vermut

1 cl. De vino de licor secó de Málaga Trajinero (éste lo podemos sustituir por un vino amontillado)

2 dash de bitter naranja

Decoración

Piel de naranja

Uvas pasas Moscatel de Málaga, previamente maceradas en aguardiente de orujo panizo

PREPARATION:

Vamos a poner hielo en las copa que vamos a servir el coctel par ir enfriandola

En vaso mezclador echamos hielo y enfriamos el vaso, retiramos el agua que haya podido quedar .

Vamos a echar todos los ingredientes en el vaso y removemos para integrar los ingredientes y enfriar

Retiramos el hielo de la copa y servimos el cóctel

Decoración

En un palillo largo pinchamos la piel de naranja y las uvas pasas y lo introducimos en la copa y servir.