



15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

VERÓNICA (VERÓNICA ORDOÑEZ RUIZ)



INGREDIENTS:

25ml Aguardiente Monovarietal de Orujo Prieto Picudo

15ml licor de Miel Panizo

15ml Cointreau

40ml sirope de Violeta Fabbri

30ml zumo de limón

15ml miel de flores

PREPARATION:

Para este concurso de Cócteles Panizo 2026 , presento un cóctel con sello propio, un homenaje a la elegancia y la simplicidad. Verónica es un cóctel que resalta la belleza en lo más simple, una expresión líquida de elegancia pura. Cada ingrediente está pensado para crear una armonía perfecta: el Orujo Prieto Picudo de Destilería Panizo, con su riqueza de matices, se complementa con la suavidad del Licor de Miel de su misma destilería y la fragancia envolvente del Sirope de Violeta, mientras que el toque fresco del limón equilibra y realza su complejidad.

Es un brindis por la belleza de lo sutil y lo potente, una celebración de lo que significa ser, vivir y sentir con autenticidad. Este cóctel se convierte en una experiencia sensorial que cautiva, dejando una impresión imborrable con un sabor equilibrado y su aroma delicado.

Elaboración: Este cóctel se elabora en vaso mezclador.

Se vierten todos los ingredientes en orden de receta y removemos hasta diluir la miel, una vez diluida añadimos el hielo y removemos hasta enfriar. Por último, vertimos nuestro Cóctel con la ayuda de un colador en una copa previamente enfriada y servido con una bola de hielo .

Decoramos con un ramito de paniculata y lavanda sujeto con un twist de naranja al borde de la copa.