15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LUSCOFUSCO (MANUEL SCARPELLA GARCÍA)



INGREDIENTS:

- 35 ml Aguardiente Orujo Verdejo
- 25 ml licor de Miel Panizo
- 20 ml Zumo de Pomelo Rosa
- 10 ml Whisky Talisker 10

PREPARATION:

Contexto:"Luscofusco" es una palabra gallega que evoca el momento en el que el día (la frescura del aguardiente de verdejo Panizo y el pomelo) se funden con la noche (la calidez del licor de miel panizo y el humo marino del whisky). Para dar lugar a un digestivo que captura la esencia de la luz dorada.

1. Mise en place (office): Preparar twist de naranja modo elipse y hacer dos cortes en punta unir todo con pincho y colocar dentro una rama de romero.

2. Elaboración: Agregar hielo en coctelera y refrescar, verter agua en exceso. A continuación verter 35 ml de orujo verdejo panizo, 25 ml licor de miel, zumo de pomelo previamente exprimido y colado, remover en jarra con ayuda de nuestra cuchara mezcladora y verter 20 ml y para terminar agregamos 10 ml de whisky talisker 10 y batimos enérgicamente durante 10/15 segundos.

3. Servicio: Doble colado en la copa sobre el bloque de hielo. (Previamente refrescamos nuestra copa y quitamos agua en exceso y vertemos nuestro coctel)

4. Finalización: Aromatizamos con el twist.