# 15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

"TOMATE UN PANIZO" (JONATHAN MÉNDEZ TAPIOLES)




## INGREDIENTS:

4 cl. de aguardiente de prieto picudo Panizo.

3 cl. de licor de limón Panizo.

3 cl. de sirope de mandarina Monín.

12 cl. de zumo de tomate Granini.

## PREPARATION:

Introducir dos hielos en la vaso y enfriamos. En un vaso mezclador introducimos todos los ingredientes añadimos hielo y removemos.

Retirar el agua sobrante de los vasos previamente enfriados. Servir en vasos que con antelación hemos escarchados con lima, sirope de agave y Tajín.

Decoramos con una flor anaranjada para acompañar a la composición del coctel.

LA LEYENDA DE "TOMATE UN PANIZO"

Imaginemos, soñemos.....

Al mediodía siempre pasaba lo mismo, el trabajo no cesaba y el calor intenso azotaba el Valle del Tera incomodando los quehaceres. El poco aire que circulaba era como un fuego sin llamas y los campesinos buscaban la sombra tanto como calmar la sed con algo más que el contenido de los botijos.

Es cuando Alonso Panizo, alquimista del orujo, pensó en sus paisanos y en esa necesidad de refrescar y levantar el alma en los días de temperaturas altas y horas bajas.

Manos al asunto, tomó algunos de esos perfectos y sabrosos tomates del valle, aquellos que guardan un fino equilibrio entre el sabor goloso y la acidez natural, y que al recibir el cuchillo lloran un jugo puro y mineral. Después le sumó el limón, para beneficiarse del latigazo de acidez que regala este cítrico. Y por último le añadió su mejor orujo, dando como resultado un delicioso y reconstituyente trago con el que recibía a los hacendosos del campo, cargados de fatiga y con el ánimo bajo. Alonso les acercaba un vaso frío y sonriendo les decía: "tómate un Panizo, que con

tomate, limón y aguardiente, nada se siente".

Y contará la leyenda, que un barcialero creó un cóctel.....