12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ALPANIZO PICUDO (DANIEL ALEJANDRO BERNAL PAEZ)

INGREDIENTES:

- 3 cl Aguardiente de Orujo Monovarietal Prieto Picudo
- 3 cl Chambord
- 1 cl Licor de Limón Panizo
- 3 cl Sirope Jengibre y Albahaca
- 3 cl Zumo de Lima
- Decoración-Garnish- Brocheta de una Hoja de Albahaca, Mora Negra y Caramelo de Jengibre (Casero)

PREPARACIÓN:

Para la realización del cóctel usaremos la técnica de elaboración SHAKE poniendo todos los ingredientes en la coctelera y en el orden de la receta.

Previamente tenemos nuestra copa fría y realizando un doble colado pasamos toda la mezcla directamente en la cristalería. La idea es buscar un balance perfecto entre los orujos y los demás ingredientes encontrando matices frescos por la albahaca, dulces por el licor Chambord que a su vez se acompañan muy bien con el Prieto Picudo PANIZO, al tener toques a frutos rojos y un perfecto equilibrio de sabor que le da el zumo de lima, el cual refuerza el sabor con el Licor de Limón PANIZO.

Se tiene que tener en cuenta que los caramelos de jengibre son caseros y en la preparación de esta se separa un poco para realizar el sirope de Jengibre 1:1 al que posteriormente se le agrega la albahaca para encontrar el frescor deseado y finalmente degustar esta brocheta junto al cóctel para vivir una experiencia única PANIZO.