



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

VERDEJO PEPPAR (MICHAEL CRESENCIO MENDOZA)



INGREDIENTES:

- 30ml. Aguardiente de Orujo Verdejo
- 30ml. Cordial de calçot
- 2 Barspoon de miel de cerveza
- 1/2 lima exprimido o 15ml.zumo de Lima
- Para finalizar se hecha una parte clarificado de BLOODY PEPPER y una parte de GINGER BEER

PREPARACIÓN:

Se vierten todos los ingredientes con su medidas exactas en un vaso coctelera o Boston y se agitan con mucha fuerza...una vez listo y frío, se prepara el vaso old fashion congelado y se ponen cubitos rectangulares transparentes. Se echa el cóctel preparado dentro del vaso y una parte de TOP con clarificado de BLOODY PEPPER y otra de GINGER BEER.

Preparación de miel de CERVEZA:

En una olla se hecha 1 botella de cerveza Voldamm o cualquier cerveza fuerte rubia.

1 tronco de canela, rodajas de naranja, 2estrellas aní ,una pizca de vainilla Natural, 200.gramos de azúcar moreno

Sólo hay que hervir hasta que se seca del todo, apagar el fuego, dejar reposar y a la nevera.

Preparación de BLOODY PEPPAR:

Es un Bloody Mary natural de pimienta roja, amarilla y verde y tomate enoki, una pizca de sal, una pizca de pimienta

negra, Lea Perrins ,Tabasco y zumo de lima.

En el BLENDER se vierten todos los ingredientes y cubitos de hielo. Una vez listo se echa un vaso, se añade leche, se mezcla y se deja reposar hasta el día siguiente, automáticamente esto se clarifica sola. Separa el líquido transparente ponlo en una botella con tapón, cierra bien y enfriar . Por ayuda de la pimienta negra que lleva se evoluciona, coge gas y se convierte como si fuera soda.

La decoración es un papel del mismo BLOODY PEPPAR secado convertido como si fuera hojas de papel.