



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANÉRITIF (ALEJANDRO ALONSO)



INGREDIENTES:

- 3cl de Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo.
- 2cl de Noilly Prat Original Dry Vermouth.
- 1cl de Luxardo Bitter Bianco.
- 1cl de Pisang Ambon Original.
- 1 dash o golpe de The Bitter Truth Orange Bitters y 1 dash de The Bitter Truth Lemon Bitters.
- Perfume con piel de limón (descartada).
- Decoramos la copa con un palillo de cocktail con una aceituna.

PREPARACIÓN:

Preparamos un vaso mezclador llenándolo de hielo, lo removemos todo para alcanzar el frío deseado y escurrimos el posible exceso de agua que pueda haberse producido. Vertemos en él, uno a uno y en el orden arriba indicado, los ingredientes de nuestro Panéritif. Luego de removerlo todo con varias vueltas y cuando la mezcla se haya enfriado correctamente, servimos el cocktail colándolo sobre nuestra copa tipo Nick & Nora que previamente hemos refrigerado con la ayuda de un poco de hielo (a ser posible, pilé). Lo perfumamos con una piel de limón (que descartamos como decoración) e introducimos nuestro palillo de cocktail con una aceituna.