



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BLESSED (PEDRO CLEDERA AGUAYO)



INGREDIENTES:

- 3 cl Licor de Hierbas Panizo
- 2 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl miel de flores
- 4 cl zumo de pomelo
- 2 cl clara de huevo
- coco rallado

PREPARACIÓN:

Enfriamos la copa (durante la preparación del cóctel). Comenzamos echando las cantidades nombradas empezando por los destilados Panizo (licor de hierbas y aguardiente de orujo), siguiendo por la miel y el zumo y terminando por la clara de huevo y el coco rallado de decoración.

Acto seguido, hacemos *hard shake* sin hielo para emulsionar y posteriormente otro *shake* algo más suave y duradero para mezclar bien.

Desaguamos la copa y vertemos el cóctel, colándolo previamente.

Para finalizar, ponemos el garnish o decoración dentro del cóctel para lograr un impacto visual y olfativo. (El maridaje para este cóctel fue de hilos de chicle japoneses llamados ITO ya que creo que es la combinación perfecta para el total disfrute del mismo)