



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

DRY 525 (CRISTIAN MARTINEZ SADIA)



INGREDIENTES:

- 5cl fat wash Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo en aceite de coco
- 2cl cordial cítrico clarificado
- 1cl sirope simple
- 0,5 cl Licor de Hierbas Panizo
- Aroma de limón

PREPARACIÓN:

Versión del barman Cristian Martínez de un Dry y un Sazerac.

Para su elaboración, lo primero será poner hielo picado para enfriar la copa y añadir el Licor de Hierbas para que deje esas notas en nuestra copa. Después se descarta buscando resaltar las notas de nuestro Sauvignon Blanc, con el cual haremos un "fat wash" con aceite de coco y pondremos todos nuestros ingredientes en una coctelera Boston, para hacer un escanciado y elevar aún más las notas a nuestro cóctel.

Serviremos el cóctel entre 5-8 grados de temperatura y acabaremos aromatizando con lima y limón verde y decorando con una galleta de coco y cítricos.