



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO DE JALISCO A ZAMORA (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

- 3cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 2cl licor de Limón Panizo
- 1cl licor de Miel Panizo
- 2cl sirope de Falernum
- 3cl zumo de Lima

*Sal picante de Chipotle en el exterior de la copa.

PREPARACIÓN:

Inspirado en el famoso cóctel Margarita, pero cambiando su peculiar base alcohólica, como es el Tequila por otra aún más peculiar y especial, el Aguardiente de Orujo Panizo, seguido del sabor cítrico del licor de Limón Panizo recordando a esa parte de lima fresca y acompañándolo del sabor especial del licor de Miel Panizo, consiguiendo un equilibrio perfecto.

El cóctel está terminado con el sabor especiado que le aporta el sirope de Falernum y para sorpresa del consumidor, encontrará en el borde de la copa una sal de chipotle que aporta ese toque picante tan típico de la Región de Jalisco y México en general.

Está elaborado en coctelera y servido con un doble colado en una copa coupette, decorada simplemente con la sal, consiguiendo así un aspecto clásico y tradicional como es el de la Margarita.