



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BELVEDERE (ALEJANDRO ALONSO)



INGREDIENTES:

- 5cl de Aguardiente de Orujo Panizo.
- 1cl de Van Gogh Absenta.
- 2cl de zumo de limón recién exprimido.
- 2cl de 1883 Pandan Syrup.
- 2 dashes o golpes de The Bitter Truth Cucumber bitters.
- Top de soda.
- Decoración con una rodajita de pepino deshidratado.

PREPARACIÓN:

Comenzamos llenando una coctelera con hielo en roca para, acto seguido, ir vertiendo los ingredientes arriba descritos y en ese orden (salvo la decoración).

Cerramos la coctelera y agitamos enérgicamente durante unos 10-15 segundos. En un vaso tipo old-fashioned que previamente hemos llenado con hielo en roca, descartamos el exceso de agua que haya podido diluirse durante la preparación del cocktail, y servimos el contenido de nuestro Belvedere en el vaso.

Procedemos con un top de soda hasta culminar el trago, removemos con una cuchara de bar muy suavemente para homogeneizar el contenido y, finalmente, decoramos con una rodajita de pepino deshidratada.