



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

COKITO (FRANCISCO BLANCA DE CASTILLA)



INGREDIENTES:

- 2cl Aguardiente Monovarietal de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 1cl Campari
- 1cl Pacharán Panizo
- 2cl Palo Cortado Cardenal Mendoza
- 0,5cl Sirope Monin Pumpkin Spice

PREPARACIÓN:

Cóctel aperitivo elaborado a base de Orujo, versionando un clásico de la coctelería como el "Negroni", pero cambiando el vermut por el Pacharán, y ese toque elegante de vino generoso Palo Cortado, manteniendo el *bitter* con el Campari y envolviendo ese sabor con un toque de calabaza especiada.

Cóctel realizado en vaso mezclador, escanciando la bebida una vez mezclada y sirviendo en vaso *on the rocks* con hielo.

Decoración: twist de naranja con una amarena.