



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

AMONG US (ALEJANDRO ALONSO)



INGREDIENTES:

- 3 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl. de Licor de Chile Ancho Reyes Original
- 1'5 cl. de bitter francés Suze
- 1 cl. de Crema de Vinagre al Maracuyá Platé
- 6 cl. de zumo de clementina
- 3 dashes de Fee Brothers Fee Foam

PREPARACIÓN:

Vertemos en coctelera con hielo todos los ingredientes y agitamos con vigor durante unos 15-20 segundos. Abrimos la coctelera, extraemos el hielo y volvemos a cerrarla para darle un segundo agitado (*reverse dry shake*).

Finalizado éste, servimos en copa tipo coupé previamente refrigerada (Bormioli Novecento Cocktail Steamglass) y la perfumamos con piel de limón (descartada), finalizando con una flor comestible a modo de *garnish* o decoración.