



## 13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

### QUID PRO QUO ( ALGO POR ALGO ) (MARIA)



#### INGREDIENTES:

- 4cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 1cl Maraschino
- 3cl zumo de lima
- 1 bars-spoon mermelada yuzu y naranja ( home- made )
- Maridaje : mandoca de queso, plátano y 1 cl de Crema de Orujo Panizo + hoja horneada con 1 cl de orujo de crema

#### PREPARACIÓN:

Se elabora todo en coctelera :

- Aguardiente de Orujo Panizo
- Maraschino
- zumo de lima
- y mermelada home - made

bitter en borde gardeum ( flor eléctrica )

**Decoración:** hoja de platanera en el interior y ramillete de lavanda sobre la copa con una bola creada de hielo. Va acompañado de una mandoca de plátano y queso y Crema de Orujo, y una hoja horneada (azúcar glass, clara de huevo, harina, mantequilla y Crema de Orujo) crujiente en paladar