



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO IBÉRICO (GABRIELA NICOLE ROSA SAUCEDA)



INGREDIENTES:

- 3cl. de Fat Washing de Aguardiente de Orujo Blanco Panizo y jamón ibérico
- 1,5cl. de Licor Tostado Panizo
- 1,5cl. de Licor de Miel Panizo
- 1cl. de Licor de Limón Panizo
- Sal de Jamón Ibérico
- Coral de grasa de jamón Ibérico

PREPARACIÓN:

Se prepara en coctelera y se sirve en vaso Old Fashioned con hielo

Enfriamos el vaso con 2 cubos de hielo

En una coctelera con hielo añadimos el Fat Washing de Aguardiente de Orujo Blanco Panizo y jamón ibérico.

Después le agregamos el Licor Tostado Panizo.

Le añadimos el Licor de Miel Panizo.

Por último ponemos el Licor de Limón Panizo.

Agitamos la coctelera.

Retiramos los hielos del vaso y le ponemos la crusta de sal de jamón Ibérico.

Añadimos un cubo de hielo.

Servimos el cóctel y lo terminamos con el coral de grasa de jamón ibérico con forma de cerdo.