



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

RED SENSATION (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

- 2cl Ron Canario Arena Negra Blanco especial
- 2cl reducción vino fino con frambuesas y pomelo
- 3cl Pacharán Panizo
- 2 gotas bitter de cereza
- Decoración Piel de pomelo y Amarenna

PREPARACIÓN:

Vertemos todos los ingredientes en un vaso mezclador, removemos y escanciamos 3 veces antes de servir en el vaso para que los aromas del vino fino y el Pacharán Panizo se abran y quede un sabor más completo.

Red Sensation es aparentemente un Negroni pero sus ingredientes aportan un final totalmente diferente. Como base alcohólica escogemos un Ron Blanco Canario que aporta la frescura de la caña de azúcar, acompañado de una reducción de Vino fino de Jerez con frambuesas y pomelo, que le dará mucha personalidad a nuestro cóctel. Lo terminamos con el sabor especial de el Pacharán Panizo para conseguir un equilibrio perfecto, redondeado gracias al amargo que le aporta el bitter de cereza y el frescor de la piel de pomelo.