13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

GINGER PANIZO (ITZIAR FERNÁNDEZ)

INGREDIENTES:

- 4 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 3 cl. Vermut blanco Oscar Solana
- 3 cl. Sirope de jengibre y cúrcuma
- 5cl . Infusión de jengibre y limón
- Top de espuma de cereza confitada

PREPARACIÓN:

Añadimos todos los ingredientes (menos la espuma) en un vaso mezclador y refrescamos hasta que esté perfectamente frío e integrado. Servimos en un vaso *on the rocks* con un bloque de hielo.

Añadimos la espuma de cereza sobre el cóctel y decoramos con un twist de limón y una cereza confitada al borde del vaso.

*Para elaborar la espuma necesitamos clara de huevo y almíbar de cereza. Lo mezclamos con ayuda de un espumador hasta conseguir una espuma densa