



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

QUEIMADA FRÍA (ALEJANDRO BOLADO ALMARZA)



INGREDIENTES:

- 4 cl de Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl de Licor Tostado Panizo
- 1 cl de Licor de Café Panizo
- 1cl de zumo de limón
- 4 cl de sirope de flor de azahar y piel de limón tostados
- Hielo
- Hielo seco

PREPARACIÓN:

EN UNA COCTELERA:

- Servimos todos los ingredientes, añadimos un par de piedras de hielo y removemos enérgicamente.
- Añadimos una pequeña piedra de hielo seco en los vasos y servimos de la coctelera.
- Decoramos con una piruleta de azúcar cristalizado aromatizado con café y limón.

PARA EL SIROPE:

Tostamos ligeramente piel de limón y flor de azahar en una sartén y posteriormente los infusamos uno o dos minutos con un poco de agua y azúcar. Removemos mientras dura la infusión. Filtramos y guardamos.

PARA LA PIRULETA:

- Cocemos tres vasos de azúcar en uno de agua con café, removemos hasta que se disuelva todo el azúcar.
- Lo ponemos en un vaso e introducimos un palillo largo (de pincho moruno) sujetándolo con una pinza.
- En unos 5 a 7 días tenemos la piruleta.

NOTAS PARA CASA:

- Podemos ignorar el hielo seco.
- El zumo de limón y el sirope de azahar y limón se puede sustituir por 1 cl. el Licor de Limón Panizo y 3 cl. de agua.