13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

EDÉN DE LEÓN (ALEXANDER CASTRO ROMERO)

INGREDIENTES:

- 7,5 cl de zumo de manzana verde.
- 2,5 cl de Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo.
- 2,5 cl de Licor de Hierbas Panizo.
- 2 cl de Licor de Melocotón.
- 2,5 cl de zumo de lima.
- 3 hojas de albahaca

PREPARACIÓN:

Paso 1: Preparación de la vajilla.

Enfriar una copa Martini con hielo picado.

Paso 2: Decoración

Pelar la cascara de una manzana verde, enrollar dando forma de rosa, caramelizar con azúcar glass y soplete.

Paso 3: Preparación del cóctel

Añadir a la coctelera todos los ingredientes y agitar enérgicamente.

Hacer un doble colado.

Paso 4: Servir.

Colocar la rosa en el borde de la copa Martini y terminar poniendo dos hojas de albahaca alrededor de la rosa.