14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

EL CAMINO (JONATAN MACIÀ MARLÉS)



INGREDIENTES:

- 4 cl de jarabe de lichi
- 9 cl de Combinado de zumos: Reenergizante **El peregrino** (1,5 cl zumo Naranja, 2,25cl zumo Lima, 5cl zumo Pomelo+ 0,25cl Amargo de Angostura). Elaboración casera**.**
- 2,5 cl clara de huevo
- 1,5 cl de Aperol
- 1 cl de Licor de Hierbas Panizo
- 4,5 cl de Aguardiente Monovarietal Verdejo Panizo

PREPARACIÓN:

- **Paso 1:** Como cristalería se utilizará un vaso *old fashioned* que se deberá enfriar previamente con hielo pilé para que el cocktail tenga la temperatura óptima cuando sea vertido en el vaso.
- **Paso 2:** Introducir los siguientes ingredientes por este orden en la coctelera,

1. 4 cl de jarabe de lichi
2. 9 cl de zumo Reenergizante El Peregrino (zumo Naranja, zumo Lima, zumo Pomelo+ Amargo de Angostura). **Casero.**
3. 2,5 cl clara de huevo
4. 1,5 cl de Aperol
5. 1 cl de Panizo Licor de Hierbas
6. 4,5 cl de Aguardiente Panizo Monovarietal de Verdejo.

- **Paso 3:** Se retirará el hielo pilé previamente enfriado y se añadirá hielo para que mantenga su temperatura óptima.
- **Paso 4:** Realizar un *dry shake* a la mezcla para darle volumen, homogeneidad y textura a la mezcla de unos 10 segundos aproximadamente.
- **Paso 5:** Introducir hielo y *shakearlo* durante al menos 20 segundos.
- **Paso 6:** Verter el cocktail en el vaso con doble colado utilizando un colador Julep y uno de malla metálica fina.
- **Paso 7:** Aromatizar el cocktail haciendo un twist de naranja y añadir una filigrana de piel de naranja como decoración. Golpeamos el vaso con una ramita de romero para despertar sus aromas y colocamos un tallo pequeño del romero como decoración.
- **Paso 8:** Finalizar la decoración espolvoreando polvo de frambuesas deshidratado en el cocktail.

El camino es un cóctel tributo a los peregrinos del camino de Santiago. La travesía es dura y difícil, y a la vez trae muchos aprendizajes y recompensas.