14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

VERDE IBÉRICO (CRISTIAN MONASTERIO GARCÍA)



INGREDIENTES:

- Ginebra de melón 1,5 cl
- Oloroso infusionado con jamón ibérico de bellota 1,5 cl
- Licor de Miel Panizo 2 cl
- Licor de Hierbas Panizo 2 cl
- Sirope de naranja sanguina 3 cl
- Sirope de jengibre 1,5 cl
- Decoración: Flores comestibles
- Maridaje: esferificaciones de AOVE y jamón ibérico de bellota
- Copa: Vaso con forma de sombrero

PREPARACIÓN:

Enfriamos bien un vaso mezclador y retiramos el hielo. Servimos los ingredientes en orden de receta, con el jigger, uno a uno en un vaso mezclador, agregamos hielo y revolvemos gentilmente un tiempo prolongado.

Colamos el líquido con colador julepe en el vaso, en el que previamente colocamos un hielo. Colocamos con una

pinza de precisión las flores comestibles, el jamón encima de una hoja de bambú y una cuchara con las esferificaciones en el borde del vaso