V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA TRAMA PERFECTA (JOAQUIN QUINTANA)

INGREDIENTES:

- 2cl orujo limón Panizo

-2 cl orujo verdejo Panizo

- 5 cl zumo de mango

- 1cl sirope arce Monin

- espuma de Licor Tostado y castañas

Garnish- pimienta sechuan

PREPARACIÓN:

La trama comienza cuando en coctelera mezclamos los orujos limón y verdejo Panizo junto con el zumo de mango y el sirope de arce con abundante hielo. Servimos en copa de cava o champagne. Acabamos con una espuma, realizada con sifón, de licor tostado y castañas.

Terminamos con pimienta de sechuan que nos invitará a empezar a descubrir todos matices que encontraremos en un mismo trago.