V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MELORUJO (RODRIGO RECIO MARTÍN)

INGREDIENTES:

PARA LA ESPUMA:

- 5 cl. de zumo de maracuyá.

- 1/2 cola de pescado.

Se introduce en el sifón.

PARA EL CÓCTEL:

- 2 cl. de orujo verdejo Panizo.

- 2 cl. de licor de melón Darling.

- 1 cl. de licor de limón Panizo.

- 1 cl. de jarabe de azúcar.

-7 cl. de tónica.

PREPARACIÓN:

Melorujo es un trago largo perfecto para tomar despues de cualquier comida o cena.

En la coctelera introducimos: orujo verdejo, licor de melón, licor de limón y el jarabe, agitamos y servimos en un vaso highball con hielo, añadimos cuidadosamente la tónica.

Servimos con el sifón haciendo movimientos circulares por encima el cóctel.

Lo decoramos con una punta de hierbabuena, twist de naranja y unas pajitas.