



## V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

### PERFECT GENTLEMAN (JAIME AÑÓN GONZÁLEZ)



#### INGREDIENTES:

- 30 ml. Pacharán Panizo
- 20 ml. aperitivo Gancia original
- 20 ml. cherry Heering (licor/crema de cereza)
- 2 golpes Angostura orange bitters
- 1 cucharada de Licor de Hierbas Panizo

#### PREPARACIÓN:

Se remueven todos los ingredientes, a excepción del licor de hierbas, en un vaso mezclador.

Una vez enfriado, colar en vaso "Old Fashioned" con cubitos de hielo. Decorar y perfumar con twist de limón, y pulverizar el equivalente a 1 cucharada de licor de hierbas Panizo para aportar aroma.

Opcionalmente, puede añadirse un toque de soda/agua con gas.

Es un cóctel de tipo clásico, sencillo, aperitivo, ideal para antes de comer y la sobremesa e ideal para los amantes de la buena bebida por su intensidad de sabores.