



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CAPRICO DE OTOÑO (JAIME AÑÓN GONZÁLEZ)



INGREDIENTES:

- 30 ml. Pacharán Panizo
- 20 ml. Orujo de Café Panizo
- 20 ml. Orujo de Hierbas Panizo
- 15 ml. sirope de cardamomo Monin
- 10 ml. zumo de limón
- 10 ml. clara de huevo

PREPARACIÓN:

"Capricho de Otoño" debe su nombre a la fecha de recolección de las endrinas, a partir de las cuales se elabora el Pacharán Panizo, con una mezcla de sabores típicos otoñales.

Se añaden todos los ingredientes en una coctelera sin hielo, en primer lugar, y se agitan para emulsionar la clara de huevo junto al resto de ingredientes.

Posteriormente, se añade hielo a la coctelera y se vuelve a agitar. Una vez frío se cuela en una copa cocktail "couquette" clásica, y se decora con semillas de cardamomo y un twist de limón fijado al borde de la copa.