



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

ATARDECER CON PANIZO (RODRIGO RECIO MARTÍN)



INGREDIENTES:

ATARDECER CON PANIZO: (Ingredientes para un cóctel)

- 2 cl de Orujo de limón.
- 2 cl de Orujo de caramelo.
- 1 cl de Orujo Verdejo.
- 1 cl de rosado Abios.
- 6 cl de Mosto rojo.

PREPARACIÓN:

ATARDECER CON PANIZO:

Es un cóctel de trago largo con hielo pilé, hecho en dos modalidades (directo en vaso y en coctelera Boston).

PARA ELABORAR EL CÓCTEL:

- Primero serviremos en la copa el Orujo de limón y el Orujo de caramelo.
- Añadimos el hielo pilé a la copa hasta completar.
- En la coctelera con hielos agregamos el Orujo blanco, vino rosado y el mosto rojo.
- Agitar enérgicamente durante unos 10 segundos, Hacer un doble colado y servir en la copa.

PARA LA DECORACIÓN:

- Colocar la nube de algodón de azúcar encima del hilo picado.

- Acompañar de rama de Romero a modo de removedor natural.

RECOMENDACIONES:

Apartar la nube de algodón, remover el cóctel con ayuda de la rama de romero para así homogeneizar todos los ingredientes. A medida que se beba el cóctel se comerá un trozo de la nube como acompañamiento.

Una de las muchas propiedades del Romero es la mejora de la memoria, por esta razón "amanecer con Panizo" permanecerá en sus recuerdos más dulces.