VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

GIM&TORMES (JAVIER RAMOS MARTIN)

INGREDIENTES:

-3cl. Orujo Verdejo Panizo

-1cl. Orujo Tostado Panizo

-1cl. Pacharán Panizo

-2cl. Morujito Panizo

-20cl. Tónica Seagram`s

PREPARACIÓN:

Modalidad: Trago Largo

Preparación: vaso Mezclador

Desarrollo: enfriamos el vaso mezclador con hielo roca, retiramos el agua y el hielo, añadimos los ingredientes alcohólicos del cóctel en el vaso frío en el siguiente orden: Orujo Verdejo, Orujo Tostado, Pacharán, Morujito, añadimos hielo y mezclamos con cuchara mezcladora, volcamos la mezcla en una copa vacía y limpia previamente enfriada. Le añadimos la tónica poco a poco, sin romper la burbuja, mezclamos suavemente y decoramos con una rodaja de carambola, un zeste de naranja, 2 bayas de enebro y 3 carpaccios de uva fresca blanca.