



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

ARMONÍA DE PANIZO (ANDREU GENESTAR FEMENÍAS)



INGREDIENTES:

3cl. de Aguardiente de Orujo Panizo

2cl. de zumo de limón fresco

2cl. de jarabe de sandía Monin

4cl. de zumo de granada

4cl. de zumo de arándano rojo

Perfume de lima

PREPARACIÓN:

Este cóctel se prepara en dos cocteleras y se sirve en copa fantasía.

1. Enfriamos las copas y las cocteleras añadiendo hielo.
2. Retiramos el agua sobrante y el hielo de las cocteleras.
3. Agregamos los ingredientes en las cocteleras con ayuda del vaso medidor (la primera coctelera se prepara para tres copas y la segunda para dos copas).
4. Retiramos el agua sobrante de las copas de servicio, añadimos hielo a la primera coctelera y cerramos correctamente (primero una y luego la otra NO A LA VEZ).
5. Agitamos durante unos segundos y escanciamos en las tres primeras copas.
6. Seguidamente añadimos hielo a la segunda coctelera, cerramos correctamente y agitamos unos segundos.
7. Escanciamos en las dos últimas copas.
8. Perfumamos la superficie de las copas con perfume de lima.
9. Decoramos las copas con una rosa de corteza de limón y hierba buena o menta fresca en el interior de la corteza del limón. Opcionalmente, y aunque en la foto no aparezca, se puede acompañar el cóctel con una pajita.

