



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PANICELLO (LUIS DE MIGUEL ARAGONESES)



INGREDIENTES:

1/2 KUMKUAT

2cl. ORUJO PANIZO VERDEJO

2cl. ORUJO PANIZO LIMÓN

2cl. ORUJO PANIZO MIEL

2cl. SIROPE MONIN LEMMONGRASS

3 dashes BITTER CHOCO MOLE BITTERMENS.

PREPARACIÓN:

Preparacion: coctelera

Modalidad: digestivo

Decoracion: naranja deshidratada, flor comestible,

Cristaleria: copa cocktail vintage 15 cl

Empezaremos saludando y enfriando tanto la cristalería como la coctelera a utilizar. Pasaremos a retirar el agua sobrante de la coctelera. Introducimos medio kumkuat dentro de la coctelera y lo majamos fuerte, introducimos el hielo en la coctelera y los ingredientes panizo por el orden indicado (verdejo, limón), seguidamente los demás ingredientes (sirope monin lemmongrass, clara de huevo y el bitter choco mole bittermens). Pasaremos a realizar un fuerte agitado con la coctelera hasta que notemos el frío escarchado en la mano. Desaguaremos el agua restante en las copas y serviremos nuestro cóctel haciendo un colado igualando su servicio en todas las copas. Para la decoración colocaremos la naranja deshidratada encima de nuestro cocktail y sobre ella la flor comestible, quedando un bello aspecto sobre la superficie de nuestro trago. Listo para degustar.