



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

ORUJOTONIC FRESH (VICTOR VARELA MOLINA)



INGREDIENTES:

- Un dado de lima
- Hoja de hierbabuena
- Frutos rojos (frambuesa y grosella)
- 5 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo Prieto Picudo
- Tónica Shweepes pimienta rosa
- Twist de naranja

PREPARACIÓN:

Modalidad del cóctel: digestivo

1. Enfriamos la copa
2. En un vaso mezclador echamos el dado de lima, frutos rojos, hoja de hierbabuena y los 5 cl. de Aguardiente Monovarietal de Orujo Prieto Picudo. Cuando tenemos todos los ingredientes en el vaso los machacamos. Una vez machacados todos los ingredientes ponemos hielo para enfriar.
3. Retiramos el hielo y el agua de la copa una vez fría.
4. Volvemos a poner hielo en la copa. A continuación, vertemos el contenido del vaso mezclador con un doble colado.

Después añadimos la tónica Shweepes de pimienta rosa.

5. Finalmente decoramos el cóctel con un ramito de grosellas acompañado de unas hojas de hierbabuena. Para terminar, perfumamos el cóctel con un twist de naranja