



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

PANIZOPOLITAN (RUBEN PAZ ROMERO)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Aguardiente de orujo PANIZO
- 3c.l Zumo de arándanos
- 0.5 cl. Grand Marnier
- Gotas de zumo de limón y una fresa

PREPARACIÓN:

Se trata de un cóctel ligero. Hay que utilizar: Coctelera y Sifón

Preparación:

- 1 - Hacer el cóctel ligero en coctelera.
- 2 - Realizar la espuma de Morujito
- 3 - Preparar la gelatina y cortarla en cubos de 1cm
- 4 - Poner en copa de cóctel media fresa en trocitos. A continuación servir el cóctel ligero , encima añadir la espuma y por último poner los cubos de gelatina y la otra media fresa en dados decorando el cóctel.

Decoración:

La propia gelatina del cóctel

Modalidad de cóctel: Digestivo