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