



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

PANIZO BRADSELL TRIBUTE (JUAN CARLOS MORÁN ITURMENDI)



INGREDIENTES:

- 2.5cl. Aguardiente de Orujo
- 1.5cl. Orujo de Limón Panizo.
- 1.5cl. Sirope de azúcar
- 1.5cl. Puré de fruta de la pasión
- 2.5cl. Zumo de pomelo
- 1.5cl. Pacharán Panizo (flote)

PREPARACIÓN:

Pasos para la preparación del Panizo *Bradsell Tribute* (homenaje al fallecido Dick Bradsell)

Trago largo con decoración

1. Enfriamos la coctelera y los vasos
2. Se introduce en la coctelera en este orden todos los ingredientes: Aguardiente de Orujo, Orujo de limón, sirope de azúcar, puré de fruta de la pasión y el zumo de pomelo.
3. Seguidamente introducimos las piedras de hielo y agitamos con el objetivo de mezclar y enfriar bien la mezcla.
4. Vaciamos los vasos de agua y hielo con el que se estaban enfriando y con la ayuda de un gusanillo vertemos la

mezcla en dichas copas.

5. Sobre la mezcla ya vertida en cada vaso ponemos el Patxarán a modo de flote
6. Por último colocamos flotando sobre el hielo un cuarto de fruta de la pasión con arándanos y grosellas .