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

JULEPANIZO (XALO MUÑIZ FONTENLA)

INGREDIENTES:

4 cl Orujo de Hierbas Panizo

2,5 cl Orujo Tostado Panizo

2,5 cl sirope moscovado y vainilla

3 golpes angostura Orange

8-10 Hojas de menta

PREPARACIÓN:

Cóctel elaborado en vaso mezclador en el que se majará suavemente la menta sin romper las hojas, a priori, con el sirope, y después se mezclarán todos los demás ingredientes añadiendo hielo y removiendo con cuchara mezcladora.

El cóctel se servirá en un recipiente metálico estilo Julep, con hielo picado y se decorará con filigrana de naranja, ramilletes de menta, y una pajita casera hecha con una vaina de vainilla.