8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

PANIZO Y.....ACCION !!! (TONI CORTÉS RECATALÁ)

INGREDIENTES:

-4 cl. Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo

-1 cl. Orujo Tostado Panizo

-2 cl. Lustau PX San Emilio

-0'2 cl. Sirope Pop Corn Monin

-2 Dash de Tabasco

-2 Twist de Naranja Valenciana

PREPARACIÓN:

Para realizar éste cocktail de trago largo , realizamos en primer lugar el enfriado del vaso tipo Old Fashioned por medio

de hielo en roca .

En vaso mezclador , añadimos el Aguaridente Monovarietal de Orujo Verdejo , Orujo tostado , Lustau , sirope Pop Corn , tabasco

y los aceites esenciales de un twist de naranja .

Llenamos con hielo en roca y enfriamos por medio de un throwing (escanciado) hasta oxigenar y enfriar la mezcla .

Acto seguido, quitamos el agua del vaso donde serviremos el cocktail, llenándolo con la mezcla realizada .

Finalmente, perfumamos con el segundo twist de naranja que hemos reservado .

Una vez servido, decoramos el vaso con forma de objetivo , cerrandolo con la tapa que llevará una tira de oblea serigrafiada con el logotipo de Panizo y rellenado con palomitas de maiz de colores .

Presentar sobre espejo espolvoreado con más palomitas .

Para realizar éste cocktail en cualquier barra, servir en vaso Old Fashioned .