



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

BRAVE (VERONICA REBOLL BUESO)



INGREDIENTES:

- 4 cl de Orujo de Hierbas Panizo
- 3 cl de Pacharán Panizo
- 1 cl de sirope de jengibre
- 1/2 barspoon de pimentón picante de la vera
- Hojas de albahaca de decoración

PREPARACIÓN:

"Brave" es un cóctel digestivo y el vaso utilizado es un old-fashioned.

La elaboración de "Brave" se hace en coctelera agitando los 4cl de Orujo de Hierbas Panizo, 3cl de Pacharán Panizo, 1cl de sirope de jengibre y 1/2 barspoon de pimentón picante de la vera. Una vez agitado se vierte con un doble colado en el vaso old-fashioned previamente enfriado con hielo en forma de cubo. Finalizamos introduciendo en el cóctel unas hojas de albahaca que le proporciona nuevos matices y aromas.