8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

EL NEGRONI DE PANIZO (VANESSA PÉREZ BONAVIÑA)

INGREDIENTES:

-2,5 cl. de Aguardiente Monovarietal Prieto Picudo Panizo

-0,5 cl. de Pacharán Panizo

-2 cl. de Vermú rojo

-2 cl. de Campari

-Rodaja de naranja sanguina

-Esencia de naranja

PREPARACIÓN:

Modalidad: vaso mezclador

Vertemos el Pacharán Panizo en el vaso mezclador con hielo, removemos bien y descartamos el Pacharán. Posteriormente, sobre los mismos hielos echamos el Monovarietal Prieto Picudo, el Campari y el vermú rojo, y removemos.

Acabamos con una rodaja de naranja sanguina y aromatizamos el vaso con esencia de naranja.

Decoración: rodaja de naranja y esencia de naranja.

Vaso on the rocks.