



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO PATIO DE AZAHAR (PILAR RODRIGUEZ GONZALEZ)



INGREDIENTES:

- 3 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 1 cl Cointreau
- 2 cl Orujo de Hierbas Panizo
- 2cl Sirope de naranja amarga
- 2 cl zumo de limón
- Top de Tónica para terminar copa
- Hielo en roca

DECORACIÓN:

- Agua de azahar para perfumar copa
- Dos naranjas

PREPARACIÓN:

Decoración:rodaja de naranja y flor realizada con corteza de naranja más una hoja de naranjo y perfumada con agua de azahar.

El cóctel se realiza casi todo en coctelera menos un ingrediente que es directo a copa

Tiene dos modalidades digestivo y bebida larga.

Cristalería: Copa de Coñac

Elaboración: ponemos en la coctelera piezas de hielo, añadimos los ingredientes menos la tónica, agitamos unos

segundos hasta que observemos que se ha enfriado.

Añadimos hielo a la copa unos tres o cuatro cubitos en roca.

Colamos la mezcla de la coctelera mientras la servimos en la copa y por último añadimos la tónica y decoramos