



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO PARADISE (SANTIAGO FANEGO OTERO)



INGREDIENTES:

-2cl. AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO

-2cl. COINTREAU

-2cl. AMARETTO DISARONNO

-3c. MONIN SWEET & SOUR

PREPARACIÓN:

PREPARACIÓN: Primero enfriamos las copas y mientras éstas reducen su temperatura hacemos lo mismo con la coctelera de tres cuerpos, acto seguido la escurrimos para a continuación añadir los ingredientes en el mismo orden que la receta. Agitamos enérgicamente durante medio minuto aproximadamente y vertemos el contenido de manera equivalente entre cada copa después de haberlas escurrido. Aromatizamos con twists de naranja y colocamos las brochetas de arándanos para decorar.

DECORACIÓN: Brocheta de arándanos con piel de naranja y guinda al marrasquino sumergida. Aromatización de twist de naranja.

MODALIDAD: Coctelera tres cuerpos.

CRISTALERÍA: Copa cóctel clásica.