



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO OLD FASHIONED (GABRIEL VILAR LONGARELA)



INGREDIENTES:

- 4,5 cl Pacharán Panizo
- 4 cl Whisky Bulluit Bourbon
- 1,5 cl Licor de Café Panizo
- Perla de azúcar blanco
- 3 dashes de Angostura de naranja
- Terminar con agua con gas magma

PREPARACIÓN:

El cóctel se encuadra en la modalidad de aperitivo donde la idea principal es versionar un Old Fashioned clásico. Se elabora en vaso mezclador y se sirve en vaso old fashioned.

Empezamos poniendo la perla de azúcar blanco y los 3 dashes de angostura de naranja y lo machacamos para mezclar ambos ingredientes. Por otra parte, añadimos en el vaso mezclador el Pacharán Panizo, el whisky y el Licor de café Panizo con hielo. Se mezcla bien y se sirve en el vaso old fashioned. Se termina con agua con gas y se decora con naranja sanguina, rábano y hoja de cinta.