



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PERFUME PANIZO (VALENTINA VANDICI)



INGREDIENTES:

- 40ml Licor Panizo Tostado
- 10 ml Aguardiente de Orujo Panizo Verdejo
- 10 ml Campari
- 10ml Sirope de nueces verdes
- 30ml zumo de naranja sanguina
- 10ml Vinagreta de muntaña(a veto)
- 2 dash Bitter de cacao, café y vanilla
- Ahumado con puro havano
- Maridaje:foie gras sobre cama de nueces verdes confitadas con Panizo tostado y azúcar de caña
- Decoración Twist naranja sanguinea y rosa de fondant

PREPARACIÓN:

Enfriar vasos y coctelera. Poner todos los ingredientes en coctelera, junto con 4 cubitos de hielo.

Servir en copa tallada flauta.