



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

GILDA MARÍA (ALEJANDRO BOLADO ALMARZA)



INGREDIENTES:

- 30 ml. AGUARDIENTE DE ORUJO PREMIUM PANIZO
- 10 ml. LICOR de HIERBAS PANIZO
- 5 o 6 Tomates cherry
- Una tira de Pimiento de Poferrada Asado
- 2 o 3 Hojas de albahaca
- 2 Toques de salsa Worcestershire
- 120 ml. Tónica Artesanal
- Un toque de pimienta negra molida.

- DECORACIÓN: Una Gilda (ACEITUNA rellena de pimiento asado del Bierzo / MEDIO CHERRY / PIPARRA / ANCHOA / tira de APIO)

PREPARACIÓN:

- Se ponen los 6 primeros ingredientes en la coctelera y se aplastan con una mano de mortero.
- Se ponen dos o tres cubitos de hielo, se agita y se cuela en un vaso de cóctel.
- Se le añade la tónica, el toque de pimienta y se presenta con la gilda como decoración.
- Un cóctel de aperitivo con los orujos de Destilerías Panizo.