



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

REPANIZO (RUBÉN J. ROCHA GÓMEZ)



INGREDIENTES:

- 1,5 cl Aguardiente Monovarietal Orujo Verdejo Panizo
- 3 cl Licor de Crema con Orujo Panizo
- 1 cl PX 1827 Osborne
- 0,5 cl Orgeat Monin
- 0,5 cl Violetas Monin
- 0,5 cl Mango Monin
- 0,5 cl Lima Roses

PREPARACIÓN:

Este cóctel digestivo se puede preparar tanto en batidora de vaso como en coctelera. La textura final con batidora es más cremosa.

Partimos de la base del Orujo Verdejo, al que reforzamos con el licor de almendras de Monin, por los aromas típicos de la verdejo, mezclados con la crema de orujo, a la que le damos un toquecito de violetas, más el cremoso PX 1825, al que le rebajaremos su excesiva dulzura con los toques cítricos del mango y la lima.

Decoramos con un toque de chocolate amargo rallado, una pajita y listo para disfrutar...