



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

FIRE (RODRIGO RECIO MARTÍN)



INGREDIENTES:

- 2 cl. de Orujo con Limón Panizo.
- 2 cl. de Orujo con Miel Panizo.
- 2 cl. de Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo.
- 14 cl. de zumo de naranja.

PARA EL JARABE:

- 4 cl. de zumo de frutos rojos.
- 2 cl. de azúcar.

PREPARACIÓN:

- En una coctelera echamos 6 cubos de hielo y todos los ingredientes anteriormente citados menos el jarabe.

PARA EL JARABE:

- En una cazuela echamos los ingredientes y calentamos a fuego medio durante 5 minutos. Enfriamos y reservamos.

DECORACIÓN:

- Pintamos la copa de cóctel con el jarabe, a continuación vertemos el cóctel en la misma y finalizamos colocando un racimo de grosellas.