



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

VERDEJO FIZZ (DANIEL GARZÓN)



INGREDIENTES:

- 3,5 cl Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo.
- 2 cl Licor de Hierbas Panizo
- 2 golpes de Bitter Rhubarb
- 2 cl Clara de huevo
- 1,5 cl Jugo de Limón
- 4 gr Azúcar blanco en grano.
- Rellenamos con Tónica Schweppes Matcha
- 1 golpe de pulverizador de Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo

PREPARACIÓN:

Coctel de modalidad digestivo. Se elabora en coctelera de dos cuerpos añadiendo todos los ingredientes salvo la tónica Matcha. Primero realizaremos un Dry Shake para conseguir una mejor emulsión. Posteriormente volveremos a realizar otro batido con hielo para enfriar la mezcla y conseguir una homogeneización perfecta de los ingredientes.

Tras el Dry Shake y el segundo batido serviremos en copa de espumoso con ayuda de un gusanillo y colador.

Finalizaremos rellenando con la tónica Matcha, pulverizando con Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo y decorando con dos uvas (variedad Verdejo a ser posible) ayudándonos de una minipinza para que las uvas queden en el borde de la copa.