



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANIZO-TONIC (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

- 1cl Licor de Hierbas Panizo (Aromatizar la copa)
- 1cl Vino Fino de Jerez ,uva Palomino (Aromatizar la copa)
- 4cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 2cl Zumo de pomelo
- 3 drops(gotas) Droplets de Haba Tonka by Javier De Las Muelas
- 20cl Tónica Schweppes Premium

PREPARACIÓN:

El cóctel se realizará directamente en la copa.

Se puede considerar un coctel aperitivo o digestivo ya que por sus ingredientes, puede tomarse en cualquier momento del día.

Primero se verterá en la copa junto con el hielo el Licor de Hierbas Panizo y el Vino Fino de Jerez para que se encuentre presente en el proceso de enfriamiento de la copa consiguiendo con esto que se vayan quedando todos los aromas tanto en el cristal como en los propios hielos. Se desechará el agua obtenida junto con los licores y a continuación, se verterá el alcohol principal que es el Aguardiente de Orujo Panizo, para equilibrar el magnífico sabor especial del orujo. Añadiremos zumo de pomelo y unos Drops de Haba Tonka dándole ese toque especiado y amargo que irá a la perfección en la construcción de Panizo-Tonic , y finalmente se servirá la Tónica Schweppes para terminar el cóctel , consiguiendo un sabor especial y refrescante.

Panizo-Tonic irá decorado con un twist de Pomelo y una rodaja de Pomelo deshidratado.