



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

SHERRY PANIZO (FRANCISCO JAVIER GARCÍA CANTERO)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl. Licor Tostado Panizo
- 2 cl. Brandy
- 0,5 cl. Licor de Café Panizo
- 1 Barspoon de Vino de Jerez Palo Cortado
- 1 Gota Inca bitters

PREPARACIÓN:

Agregamos todos los ingredientes en el vaso mezclador excepto el Bitter Inca. Añadimos hielo en roca, removemos con la cuchara mezcladora durante 10 segundos y procedemos a verterlo en Copa Martini Nick&Nora previamente enfriada. Después de haber servido el cóctel Sherry Panizo, decoramos con una hoja de lima keffir y dejamos caer sobre el cocktail una gota de Inca Bitter.