12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

BLESSED (PEDRO CLEDERA AGUAYO)



INGREDIENTS:

- 3 cl licor de hierbas Panizo
- 2 cl aguardiente de orujo Panizo
- 2 cl miel de flores
- 4 cl zumo de pomelo
- 2 cl clara de huevo
- coco rallado

PREPARATION:

enfriamos la copa (durante la preparación del cóctel), comenzamos echando las cantidades nombradas empezando por los destilados panizo (licor de hierbas y aguardiente de orujo),siguiendo por la miel y el zumo y terminando por la clara de huevo y el coco rallado de garnish.

acto seguido hacemos hard shake sin hielo para emulsionar y posteriormente otro shake algo más suave y duradero para mezclar bien.
desaguamos la copa y vertimos el cóctel colándolo previamente.

para finalizar lo terminamos poniendo el garnish dentro del cóctel para lograr un impacto visual y olfativo. (el maridaje que elegí para este cóctel fue de hilos de chicle japoneses llamados ITO ya que creo que es la combinación perfecta para el total disfrute del mismo)

SALUD