



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE JALISCO A ZAMORA (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTS:

De Jalisco a Zamora

3cl Aguardiente de Orujo Panizo

2cl licor de Limon Panizo

1cl licor de Miel Panizo

2cl sirope de Falernum

3cl zumo de Lima

*Sal picante de Chipotle en el exterior de la copa.

PREPARATION:

DE JALISCO A ZAMORA.

Nació de la inspiración del famoso cóctel Margarita, pero cambiando su peculiar base alcohólica, como es el Tequila por otra aún más peculiar y especial, el Aguardiente de Orujo Panizo, seguido del sabor cítrico del licor de Limón Panizo recordando a esa parte de lima fresca y acompañándolo del sabor especial del licor de Miel Panizo, consiguiendo un equilibrio perfecto.

El cóctel será terminado con el sabor especiado que le aporta el sirope de Falernum y para sorpresa del consumidor, encontrará en el borde de la copa una sal de chipotle que aporta ese toque picante tan típico de la Región de Jalisco y México en general.

Será elaborado en coctelera y servido con un doble colado en una copa coupette, decorada simplemente con la sal, consiguiendo así un aspecto clásico y tradicional como es el de la Margarita.