12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

COKITO (FRANCISCO BLANCA DE CASTILLA)



INGREDIENTS:

2cl Aguardiente Monovarietal de Orujo Sauvignon Blanc Panizo

1cl Campari

1cl Pacharán Panizo

2cl Palo Cortado Cardenal Mendoza

0,5cl Sirope Monin Pumpkin Spice

PREPARATION:

Cóctel Aperitivo hecho a base de orujo versionado un clásico de la coctelería como el Negroni pero dandole una vuelta y en vez de vermut lo cambiamos por el pacharán y ese toque elagante de vino generoso palo cortado, mantiendo ese bitter con el Campari y envolviendo ese sabor con un toque de Calabaza especiada. Todo realizado en vaso mezclador escarciando la bebida una vez mezclada y sirviendo en vaso on the rock con hielo.

decoración twist de naranja con una amarena