13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO IBÉRICO (GABRIELA NICOLE ROSA SAUCEDA)

INGREDIENTS:

3cl. de Fat Washing de Aguardiente de Orujo Blanco Panizo y jamón ibérico

1,5cl. de Licor Tostado Panizo

1,5cl. de Licor de Miel Panizo

1cl. de Licor de Limón Panizo

Sal de Jamón Ibérico

Coral de grasa de jamón Ibérico

PREPARATION:

Se prepara en coctelera y se sirve en vaso Old Fashioned con hielo

Enfriamos el vaso con 2 cubos de hielo

En una coctelera con hielo añadimos el Fat Washing de Aguardiente de Orujo Blanco Panizo y jamón ibérico.

Después le agregamos el Licor Tostado Panizo.

Le añadimos el Licor de Miel Panizo.

Por ultimo ponemos el Licor de Limón Panizo .

Agitamos la coctelera.

Luego retiramos los hielos del vaso y le ponemos la crusta de sal de jamón Ibérico.

Añadimos un cubo de hielo.

Servimos el coctel y lo terminamos con el coral de grasa de jamón ibérico con forma de cerdo.