



14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

EXOTICO PANIZO (CHRISTIAN FIGUEREDO)



INGREDIENTS:

- 3 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl Licor Pacharan Panizo
- 2 cl sirope de Pomelo Rojo y Canela
- 2 cl zumo de limon (fresco)
- 2 Dash bitter de almendra tostada fee brothers

PREPARATION:

Siropo de Pomelo rojo y canela:

700 ml de sirope Monin Pomelo rojo

10 gr canela ceylan en rama

Sellar al vacío y cocinar en sous vide 60 grados 80 minutos

filtrar y embotellar

decoracion:

Manzana , arandanos, piel de pomelo, hoja de lima , zanahoria

Elaboracion del coctel:

Preenfriar los utensilios de trabajo y servicio, vertir los ingredientes en el orden previamente mostrado, batir enérgicamente en coctelera , escanciar , servir en las copas con el hielo previamente eliminado,colocar decoracion.