14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO ON THE BEACH (JHOANA GÓMEZ RUIZ)



INGREDIENTS:

Pacharán 40cl

Aguardiente de Orujo macerado con melocotón 30cl

Jugo de naranja 100cl

Garnitura: gelatina de pacharán en cáscara de naranja

PREPARATION:

En una copa huracán o vaso largo agregar hielo hasta arriba, verter el jugo de naranja, el licor de orujo y melocotón, por último el pacharán y decorar con la gelatina de pacharán o un casco de naranja.

Gelatina de pacharán:

Sacar la pulpa de media naranja

Hidratar gelatina en hojas por 5 minutos, retirar el agua y colocar las láminas en un recipiente a baño María, derretir con el calor y agregar el pacharán, mezclar y servir en las cáscaras. Llevar a refrigerar por unas horas y cortar en gajos.

9 hojas de gelatina x 700cl de pacharán

Licor de orujo y melocotón:

En un recipiente de vidrio agregar una botella de aguardiente de orujo y 8 melocotones macerados, tapar y guardar en oscuridad por cuatro días. También se pueden licuar para disminuir el tiempo de maceración. Agregar 250cl almíbar de los melocotones y colar con un filtro de café. Refrigerar y rotular.