14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

EL CAMINO (JONATAN MACIÀ MARLÉS)



INGREDIENTS:

4 cl de jarabe de lichi

9 cl de Combinado de zumos Reenergizante **El peregrino** (1,5 cl zumo Naranja, 2,25cl zumo Lima, 5cl zumo Pomelo+ 0,25cl Amargo de Angostura). **Casero.**

2,5 cl clara de huevo

1,5 cl de Aperol

1 cl de Panizo Licor de Hierbas

4,5 cl de Aguardiente Panizo Monovarietal de Verdejo

PREPARATION:

- **Paso 1:** Como cristalería se utilizará un vaso old fashioned que se deberá enfriar previamente con hielo pilé para que el cocktail tenga la temperatura óptima cuando sea vertido en el vaso.
- **Paso 2:** Introducir los siguientes ingredientes por este orden en la coctelera,

4 cl de jarabe de lichi

9 cl de zumo Reenergizante El peregrino (zumo Naranja, zumo Lima, zumo Pomelo+ Amargo de Angostura). **Casero.**

2,5 cl clara de huevo

1,5 cl de Aperol

1 cl de Panizo Licor de Hierbas

4,5 cl de Aguardiente Panizo Monovarietal de Verdejo.

- **Paso 3:** Se retirará el hielo pilé previamente enfriado y se añadirá hielo para que mantenga su temperatura óptima.
- **Paso 4:**Realizar un dry shake a la mezcla para darle volumen, homogeneidad y textura a la mezcla de unos 10

segundos aproximadamente.

- **Paso 5:** Introducir hielo y shakearlo durante al menos 20 segundos.
- **Paso 6:** Verter el cocktail en el vaso con doble colado utilizando un colador julep y uno de malla metálica fina.
- **Paso 7:** Aromatizar el cocktail haciendo un twist de naranja y añadir una filigrana de piel de naranja com decoración.
- **Paso 8:** Aromatizar el vaso golpeándolo con una ramita de romero para despertar sus aromas y colocar un tallo pequeño del romero como decoración.
- **Paso 9:** Finalizar la decoración espolvoreando polvo de frambuesas deshidratado en el cocktail.

El camino es un cóctel tributo a los peregrinos del camino de Santiago. La travesía es dura y difícil, y a la vez trae muchos aprendizajes y recompensas.