



14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

DOÑA LUISA (MANUEL JIMÉNEZ LÓPEZ)



INGREDIENTS:

- 1 cl Aguardiente Monovarietal Verdejo
- 2 cl Vermut Blanco
- 4 cl Licor de Hierba macerada con Piña Natural y Pimienta Sechuang
- 12 gotas de Bitter de Cardamomo
- 7 cl Ginger Ale

PREPARATION:

Se añaden todos los ingredientes en un vaso mezclador, excepto el ginger ale, y se sirve en cada vaso la cantidad de 7 cl de los demás ingredientes y se termina con un top de ginger ale.

Este cocktail surgió durante la pandemia, pues tuve que estar solo alejado de familia y me lo tomé para aprender, estudiar y realizar ciertos "experimentos", y uno de ellos fue aprender a macerar , para lo cual utilicé el Licor de Hierbas el cual va muy bien con la Piña y pimienta de sechuang, pues según el libro de François Chartier "La Cocina Aromática" tienen moléculas comunes al igual que con el Cardamomo, como con el Ajenjo del Vermut. Para terminar le damos un toque refrescante y acentuamos el picante con el Ginger Ale. Y el Aguardiente del Verdejo, nos aporta los cimientos del cocktail además de hacer destacar las notas vegetales de Doña Luisa.

Se llama Doña Luisa, en honor a mi Madre, pues a pesar de que no nos entendemos, pues a ella le hubiera gustado otra profesión, sé que se alegra por todo lo que consigo.

La decoración es una flor blanca, que en honor a la verdad esta es de Almendro, en caso de ser seleccionado no sé si podré llevar una, por motivos de fechas, pero sí que llevaría una flor blanca.