14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

FIRE DANCE PANIZO (MARIA RODRÍGUEZ DÍAZ)



INGREDIENTS:

6cl Aguardiente macerado con tamarillo

2,5 cl sirope agave macerado con fresas naturales

3 cl zumo de lima

3 dash bitter haba tonka

Decoración : falso coral con un ligero toque de licor tostado y acompañado de pan tostado con sal especiada y una mermelada de pimientos.

PREPARATION:

Previo a comenzar con el cóctel tendremos nuestro vaso on the rock enfriando.

Usaremos coctelera para hacer nuestro cóctel , y una vez lo tengamos listo retiraremos el hielo de nuestro vaso e introduciremos nuestro hielo de bola .

en la parte superior del vaso pondremos el falso coral y en un lateral de nuestra bandeja el acompañamiento .

Es un trago diferente y único donde lo dulce , y lo salado combinan de tal manera que te dejará panizado.