

IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

Date: 09/04/2013

ID: 111



Author

- Juan Miguel Moreno Pérez

Panizo & Coke

Ingredients:

4 Cl de Aguardiente de Orujo de Verdejo Panizo, 2 Cl de Orujo con Miel Panizo, gotas de Angostura Bitter, Miel de Caña, Zumo de 1/2 Naranja, 15 Cl de Coca Cola.

Description and preparation:

El cóctel se realiza directamente en el vaso, que se impregna de la miel de caña, se pone la angostura y el zumo de la 1/2 naranja más la cáscara. A todo ello se le añade el Aguardiente de Orujo de Verdejo y el Orujo con Miel. Se macera todo, se añade hielo hasta llenar el vaso y se sirve la coca cola. Se presenta en copa high ball y se decora con una flor de fruta natural, más pajitas.