

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

Date: 09/04/2013

ID: 44



Author

- Ruben Paz Romero

PANIZOPOLITAN

Ingredients:

2 cl. Aguardiente de orujo PANIZO
3c.l Zumo de arándanos
0.5 cl. Grand Marnier
Gotas de zumo de limón y una fresa

Description and preparation:

Se trata de un cóctel ligero. Hay que utilizar: Coctelera y Sifón

Preparación:

- 1 - Hacer el cóctel ligero en coctelera.
- 2 - Realizar la espuma de Morujito
- 3 - Preparar la gelatina y cortarla en cubos de 1cm
- 4 - Poner en copa de cóctel media fresa en trocitos. A continuación servir el cóctel ligero , encima añadir la espuma y por último poner los cubos de gelatina y la otra media fresa en dados decorando el cóctel.

Decoración:

La propia gelatina del cóctel

Modalidad de cóctel: Digestivo