

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

Date: 09/04/2013

ID: 94



Author

- Antonio Miguel Martínez Navarro

Mazedonia con Z de Panizo

Ingredients:

2 cl. Aguardiente de Orujo Panizo

5 cl. Orujo de Hierbas Panizo

Description and preparation:

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera, agitar enérgicamente y servir en una copa tulipa con 3 o 4 hielos. Abrir la coctelera para verter la espuma que nos deja el zumo de piña. Para realzar un poco el color añadimos un poco de granadina, como si de un *sunrise* se tratara. Decoramos con una brocheta compuesta de un physalis (al cual le sustituimos su racimo por menta), seguido por una mora fresca o congelada. Terminamos con una guinda roja pegando al cóctel y dos pajitas.