11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

LA INSPIRACIÓN DE HEMINGWAY (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

- 3cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 2cl. Licor a base de Cognac "Mandarine Napoleon"
- 4cl. zumo de pomelo
- 2cl. zumo de limón
- 2 dash bitter de romero
- Perfume de Ron casero Cubano

PREPARACIÓN:

La inspiración de Hemingway es un cóctel basado en el clásico cóctel "Hemingway Daiquiri", pero cambiando la base alcohólica de Ron Blanco por el aguardiente de Orujo Panizo , acompañado de " Mandarine Napoleon" que aporta un toque afrutado y elegante al cóctel.

Para darle frescura se le añade bitter de romero y el último toque del cóctel será el perfume de ron casero Cubano , que nos transportara a las propias calles de Cuba , donde el premio Nobel de literatura Ernest Hemingway se inspiraba para escribir , siempre tomando un buen Daiquiri en la famosa Taberna " La floridita".

El cóctel se elabora en coctelera y se decoración un twist de pomelo , dándole frescura a su aroma.