



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

SILVER PANIZO (RUBÉN HERMOSO)



## INGREDIENTES:

5 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo.

3,5 cl. de sirope espaciado.

1cl. de Morujito.

1cl. de Orujo con Miel Panizo.

1 cucharadita de Mascarpone.

1 cucharadita de polvo de plata comestible.

## PREPARACIÓN:

En vaso mezclador escanciamos el Aguardiente de Orujo. En un recipiente de metal calentamos el sirope especiado, el orujo de miel, el mascarpone y el polvo de plata para mezclarlo bien en caliente. Vertemos todo en una coctelera Boston y agitamos bien. Servimos en una copa cóctel previamente enfriada con hielo seco. Colocamos la decoración sobre el borde de la copa y acompañamos de una cucharita para degustar la granada.

Decoración en borde de copa.

1 kumkuats lleno con hojas de hierbabuena y granada.