12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

FRIO VERDE (DOMINGO MARTÍN FRAILE)



INGREDIENTES:

- 5 Cl. Aguardiente de Orujo Monovarietal Sauvignon Blanc Panizo
- 1,5 Cl Chartreuse verde
- 3 Cl. cordial de lima
- 2 Cl. Puré Manzana verde

PREPARACIÓN:

En cóctelera: introducimos todos los ingredientes, añadimos hielo y agitamos enérgicamente. Servimos en copa Coupetini previamente enfriada, retiramos el hielo de las copas, servimos y decoramos

Decoración: falso coral de manzana verde. Se hace en sartén con harina, aceite, agua , colorante alimentario y puré de manzana verde hasta formar el falso coral

Inspiración: en el color esperanza y los valles verdes con ese olor y color tan especial