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

RASPBERRY PANIZO TONIC (ALEJANDRO PITA MENDEZ)



INGREDIENTES:

6 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo.

6 cl. de jarabe de azúcar de citronella y cardamomo.

Fresa natural , menta fresca , tónica.

Espuma de Panizo y fresa (1cl. de Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo y puré de fresa y nata)

PREPARACIÓN:

COCTELERA , SIFÓN , Y DE DECORACIÓN: FRESA NATURAL Y HOJAS DE MENTA.

En coctelera majamos la fresa y la menta. Más tarde añadimos el resto de los ingredientes y mezclamos.

Vertemos en la copa y completamos con la tónica y la espuma de fresa, Panizo.

Terminamos con la decoración de fresa y menta.