12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

EL VALLE DE BENAVENTE (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

- 3cl Aguardiente Monovarietal De Orujo Prieto Picudo Panizo
- 2cl Pacharán Panizo
- 1cl Caramelorujo Panizo
- 1cl Licor de Mandarina Napoleón
- 5cl zumo de Mandarina
- Top de Vino del ValledDe Benavente de la variedad Prieto Picudo

PREPARACIÓN:

Cóctel elaborado por el barman Antonio García Doblas, inspirado en el clásico "New york Sour", utilizando como eje principal e hilo conductor del cóctel, la famosa variedad de uva tinta Prieto Picudo, típica del Valle de Benavente (Zamora). Esa variedad de uva la encontraremos en el cóctel, principalmente en el Orujo Monovarietal de Panizo Prieto Picudo y al final del cóctel, en forma de top con un vino típico de la tierra.

El cuerpo del cóctel irá compuesto por Pacharán Panizo combinado con el Caramelorujo Panizo, que casarán a la perfección con el zumo de mandarina, que aportará ese toque cítrico y largo del cóctel.

Irá decorado con una brocheta de uva tinta para recordar el elemento principal del cóctel, acompañado de una flor comestible que recordará nuevamente a la flor de las vides del Valle de Benavente.

El cóctel se elabora en coctelera introduciendo todos sus ingredientes, excepto el vino tinto que irá al final en forma top.