



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

PANIZO & COKE (JUAN MIGUEL MORENO PÉREZ)



INGREDIENTES:

4 cl. de Aguardiente de Orujo de Verdejo Panizo

2 cl de Orujo con Miel Panizo.

Gotas de Angostura Bitter

Miel de Caña

Zumo de 1/2 Naranja

15 cl. de Coca Cola.

PREPARACIÓN:

El cóctel se realiza directamente en el vaso, que se impregna de la miel de caña, se pone la angostura y el zumo de la 1/2 naranja más la cáscara. A todo ello se le añade el Aguardiente de Orujo de Verdejo y el Orujo con Miel. Se macera todo, se añade hielo hasta llenar el vaso y se sirve la coca cola. Se presenta en copa high ball y se decora con una flor de fruta natural, más pajitas.