13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA QUINCE (KIRIAN SANTANA)



INGREDIENTES:

- 3cl Roku Gin
- 4cl Licor de Limón Panizo
- 1cl Falernum
- 2cl puré de Yuzu
- angostura "old fashioned"
- 6cl zumo de fruta exótica

PREPARACIÓN:

Enfriamos la copa de cóctel y colocamos la decoración en un lugar cercano para facilitar nuestro trabajo.

Colocamos el hielo en la coctelera (Boston), y comenzamos con nuestro cóctel, primero echando los destilados que en este caso seria la ginebra y el Licor de Limón. Luego añadimos el Falernum, 2 cl de puré de Yuzu que será el sabor sobresaliente, unos toques de angostura *old fashioned* y complementos con zumo de pasión fruit que nos conseguirá un sabor "cítrico-dulzón".

Importante controlar todas las medidas con un jigger.

Por último, decoramos con una pequeña flor comestible.