14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

NEGRONIZO (PAUL DIERICK)



INGREDIENTES:

- 1,5 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 2,5 cl Licor limón Panizo
- 1,5 cl Campari
- 1,5 cl Vermut copa de la vida de Jerez
- 1 cl Sirope Home made de Ibiscus
- Perfume Home made de pomelo y canela
- Decoración twist de limón

PREPARACIÓN:

1 / Enfriar muy bien la coctelera y el vaso

2 / Sacamos el hielo de la coctelera y lo colamos haciendo un doble colado con colador fino pondremos enseguida las cantidades de la receta .

3 / Ponemos mucho hielo y enfriamos. Removemos agitando más enérgicamente 5 segundos. Sacamos el hielo del vaso y ponemos otro nuevos.

4/ Vertemos nuestro cóctel haciendo doble colado que quede bien limpio de hielo

5 / Terminamos con nuestro spray "Home made" de pomelo y canela. Con un golpe será suficiente

6/ Terminamos con el toque del twist de limón