14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

EXÓTICO PANIZO (CHRISTIAN FIGUEREDO)

INGREDIENTES:

- 3 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl Licor Pacharán Panizo
- 2 cl sirope de Pomelo Rojo y Canela
- 2 cl zumo de limón (fresco)
- 2 Dash bitter de almendra tostada fee brothers

PREPARACIÓN:

Sirope de Pomelo rojo y canela:

- 700 ml de sirope Monin Pomelo rojo
- 10 gr canela ceylan en rama
- Sellar al vacío y cocinar en sous vide 60 grados 80 minutos
- filtrar y embotellar

Decoración:

Manzana , arándanos, piel de pomelo, hoja de lima , zanahoria

Elaboración del cóctel:

Enfriar los utensilios de trabajo y servicio, verter los ingredientes en el orden previamente mostrado, batir enérgicamente en coctelera, escanciar, servir en las copas con el hielo previamente eliminado, colocar decoración.