14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

EL SUEÑO (JESÚS GÁLVEZ ROMERO)



INGREDIENTES:

- 3,5 cl. de Aguardiente Prieto Picudo Panizo
- 1,5 cl. de vino Pajarete de Málaga Quitapenas
- 1 cl. de vermut
- 1 cl. de vino de licor seco de Málaga Trajinero (éste lo podemos sustituir por un vino amontillado)
- 2 dash de bitter naranja

Decoración:

- Piel de naranja
- Uvas pasas Moscatel de Málaga, previamente maceradas en Aguardiente de Orujo Panizo

PREPARACIÓN:

Vamos a poner hielo en las copa que vamos a servir el cóctel par ir enfriándola

En vaso mezclador echamos hielo y enfriamos el vaso, retiramos el agua que haya podido quedar.

Vertemos todos los ingredientes en el vaso y removemos para integrar los ingredientes y enfriar

Retiramos el hielo de la copay servimos el cóctel.

Decoración: en un palillo largo pinchamos la piel de naranja y las uvas pasas y lo introducimos en la copa y servir.