14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO ON THE BEACH II (JHOANA GÓMEZ RUIZ)



INGREDIENTES:

- 40cl Pacharán
- 30cl Aguardiente de Orujo macerado con melocotón
- 100cl Jugo de naranja clarificado
- Garnitura gelatina de Pacharán

PREPARACIÓN:

En una copa huracán o vaso largo agregar hielo hasta arriba, verter el jugo de naranja clarificado, el Aguardiente de Orujo y melocotón, por último el Pacharán y decorar con la gelatina de Pacharán o un casco de naranja.

Jugo de naranja clarificado

Exprimir naranjas y colar el zumo 500cl, agregar 200cl de leche fresca y llevar a refrigerar 30 minutos, colar con filtro de café, agregar 3gr de ácido cítricos o tartárico para aumentar el tiempo de vida, rotular y refrigerar.

Gelatina de Pacharán:

Sacar la pulpa de media naranja

Hidratar gelatina en hojas por 5 minutos, retirar el agua y colocar las láminas en un recipiente a baño María, derretir con el calor y agregar el Pacharán, mezclar y servir en las cáscaras. Llevar a refrigerar por unas horas y cortar en gajos.

9 hojas de gelatina x 700cl de Pacharán

Aguardiente de orujo y melocotón:

En un recipiente de vidrio agregar una botella de aguardiente de orujo y 8 melocotones macerados, tapar y guardar en oscuridad por cuatro días. También se pueden licuar para disminuir el tiempo de maceración. Agregar 250cl almíbar de los melocotones y colar con un filtro de café. Refrigerar y rotular