14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

THE BLUE DOME (ALEJANDRO ALONSO)



INGREDIENTES:

Para la elaboración del cocktail:

- 4'5 cl de Aguardiente de Orujo Panizo.
- 2'5cl de Vermouth Dolin Blanc de Chambéry.
- 1'5cl de Monin Timur Berry Cordial.

Para la elaboración de la espuma:

- 2cl de Quaglia Di Pino Mugo.
- 1.5cl clara de huevo pasteurizada.
- 1cl de sirope simple (2:1).

PREPARACIÓN:

1º) En vaso mezclador se vierten todos los ingredientes del cocktail.

2º) Agregamos hielo en roca y mezclamos durante unos 20 segundos, logrando un buen ensamblaje y una correcta dilución.

3º) Servimos en copa de cocktail vintage (Libbey 1924 Martini), previamente refrigerada.

4º) Para la elaboración de la espuma, en vaso mezclador servimos los ingredientes indicados y, con la ayuda de un espumador de leche, mezclamos intensa e ininterrumpidamente todo hasta que la mezcla coja la consistencia deseada.

5º) Sirviéndonos de un colador julep o cualquier otro instrumento de cocina, servimos y decoramos el cocktail con la espuma.

6º) Servimos el cocktail.