15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LUSCOFUSCO (MANUEL SCARPELLA GARCÍA)



INGREDIENTES:

- 35 ml Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo
- 25 ml Licor de Miel Panizo
- 20 ml Zumo de Pomelo Rosa
- 10 ml Whisky Talisker 10

PREPARACIÓN:

Contexto:"Luscofusco" es una palabra gallega que evoca el momento en el que el día (la frescura del aguardiente de verdejo Panizo y el pomelo) se funden con la noche (la calidez del licor de miel panizo y el humo marino del whisky)

1. Mise en place (office): Preparar twist de naranja en modo elipse y hacer dos cortes en la punta. Unir todo con pincho y colocar dentro una rama de romero.

2. Elaboración: Agregar hielo en la coctelera y refrescar, verter agua en exceso. A continuación verter 35 ml de Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo, 25 ml Licor de Miel, zumo de pomelo previamente exprimido y colado.

Removemos en la jarra con ayuda de nuestra cuchara mezcladora y vertemos 20 ml. Para terminar agregamos 10 ml de Whisky Talisker 10 y batimos enérgicamente durante 10/15 segundos.

3. Servicio: Doble colado en la copa sobre el bloque de hielo. (Previamente refrescamos nuestra copa y quitamos agua en exceso y vertemos nuestro coctel)

4. Finalización: Aromatizamos con el twist.