V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

TEDDY BEAR (MANUEL JIMÉNEZ LÓPEZ)



INGREDIENTES:

-4 cl de Pacharan.

-3 cl de Caramelorujo.

-3 cl Mora Sin Alcohol.

-Tira de Naranja.

PREPARACIÓN:

Se introducen los tres ingredientes en la coctelera, se procede a un agitado suave, sólo para hacer una mezcla muy homogénea y enfriar lo más rápido posible la mezcla.

Se hace así al llevar un Jarabe de Mora. Al ser un poco más denso, se hace en coctelera en vez de vaso mezclador.

El Cocktail se termina con una tira de naranja, que se coloca encima del vaso para aportarle aromas cítricos, y se termina con una guinda verde para aportarle algo más de color. Está realizado sobre un vaso de Whisky, pues el color es muy parecido, y simula a un mítico de la coctelelería clásica un Old Fashioned.