



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO
ALMANZOR (JAGOBA)



INGREDIENTES:

-5 cl. Orujo con miel Panizo

-1 cl. Aguardiente orujo Panizo

-6 cl. zumo de piña

-1/2 lichi para decorar

PREPARACIÓN:

Decoración: 1/2 lichi en el centro de la copa

Modalidad cóctel: Coctelera

Vaso: Martini Chiller

Elaboración: Enfriar la copa. En una coctelera añadimos los 5 cl. de Orujo con Miel Panizo, después 1 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo y por último 6 cl. de zumo de piña. Ponemos hielos en la coctelera, la cerramos y empezamos a agitar.

Servimos en el vaso y colocamos medio lichi en el centro como decoración para darle el toque tropical.

ORIGEN DEL NOMBRE DEL CÓCTEL

Camarzana de Tera fue arrasado junto a su monasterio por las tropas de ALMANZOR en la incursión hacia Compostela. Los hombres que ayudaron a reconstruir la población tomaban un fuerte aguardiente que a veces suavizaban con miel para que fuese más liviano. Uno de los lacayos de Cristobal Colón en sus viajes por América era vecino de esta localidad, que es sede de Orujos Panizo, y de ahí trajo una selecta bandeja de frutas entre las que destacaban las piñas, cuyo jugo era muy preciado.