



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO
CALENTITO PANIZO (MIGUEL RAMÍREZ MEZARINA)



INGREDIENTES:

- 30 ml. Orujo de Hierbas Panizo
- 15 ml. Aguardiente de Orujo Panizo
- 15 ml. Limoncello
- 50 ml. Té de vino con piel de naranja
- 50 ml. Zumo de Naranja
- 120 ml. Té de Membrillo con Estevia

PREPARACIÓN:

Decoración: Canela en rama con rodaja de naranja

Ponche Caliente. Directo en cacerola.

Hervir el vino CarlvIn crianza 2010 a fuego lento durante cinco minutos con piel de 2 naranjas. Dejarlo reposar en la nevera durante 2 días con las dos naranjas en mitades. En un litro de agua recién hervida colocar un membrillo en rodajas finas durante cinco minutos y endulzada con 10 pastillas de estevia.

En una cacerola calentar las infusiones con los destilados. Verter en una jarra y servir en los posillos (mugs) añadir el zumo natural de naranja recién exprimido.

Decorar con canela en rama con rodaja de naranja.