V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PUPI (JUAN FERNANDO VALENCIA DUQUE)



INGREDIENTES:

-1.5 cl. DE AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO

-1.5 cl. DE ORUJO DE LIMÓN PANIZO

-4 cl. DE SIROPE DE MANZANA

-3 cl. GEL DE HIERBALUISA

-2 cl. SIROPE DE LIMÓN

PREPARACIÓN:

Elaboración: enfriamos una coctelera de tres cuerpos; en la cual incorporamos uno a uno todos los ingredientes, una vez agitados lo vertemos y presentamos en una copa tipo cóctel de 17cl. de capacidad y lo decoramos con esferificaciones de colores con sabor a jengibre, representando con ello las flores que siempre acompañan a la figura del "Puppy" (la estatua de flores de Bilbao). Dichas esferificaciones tambien pueden ser concideradas como ingrediente.

Como resultado tendremos un cóctel de color verde con miniesferas de colores flotando en la superficie.