V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO EN NUEVA YORK (DAVID GONZALEZ LOPEZ)



INGREDIENTES:

-45 MI. AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO.

-15 MI. DE ORUJO CON LIMON PANIZO.

-10 MI. DE JUNE (LICOR DE FLORES).

-60 MI. DE ZUMO DE UVA ECOLóGICO.

-2 FALSAS UVAS, SON DOS ESFERIFICACIONES INVERSAS DE ZUMO DE UVA CON ORUJO DE LIMÓN PANIZO EN SU INTERIOR.

PREPARACIÓN:

En una coctelera introducimos el Aguardiente, el Orujo de Limón, el June y el zumo de uva. Agitamos y servimos en una copa Martini y ponemos una de las falsas uvas dentro de la copa.

DECORACIÓN:

Coronamos media copa con azúcar de Orujo de Limón de elaboración propia. Sólo media copa para hacer dos tragos diferentes, más dulce si lo tomas por donde está el azúcar y más fuerte, si lo tomas por el otro lado.

Colocar una brocheta formada por dos uvas encima de la copa. Como maridaje colocamos la otra falsa uva.

Es un cóctel aperitivo inspirado en un Cosmopolitan.