IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

ORUJO MEDITERRÁNEO (VICTOR VARELA MOLINA)



INGREDIENTES:

4cl de Orujo blanco macerado en albahaca durante 7 días, media lima fresca recién exprimida, 5 cl de pulpa de frutos rojos, 2 cl. de azúcar líquido y 3 cl. de orujo de limón.

PREPARACIÓN:

Fancy.

Introducimos en la botella de Orujo blanco Panizo varias hojas de albahaca y reservamos durante una semana. Ocasionalmente agitamos la botella para evitar revitalizar la maceración.

Se prepara en coctelera. Introducir todos los ingredientes en la coctelera, enfriar bien y servir sobre copa de cóctel helada.

Brocheta de frutas del bosque con hojas de albahaca.