



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

GIM&TORMES (JAVIER RAMOS MARTIN)



INGREDIENTES:

- 3cl. Orujo Verdejo Panizo
- 1cl. Orujo Tostado Panizo
- 1cl. Pacharán Panizo
- 2cl. Morujito Panizo
- 20cl. Tónica Seagram's

PREPARACIÓN:

Modalidad: Trago Largo

Preparación: vaso Mezclador

Desarrollo: enfriamos el vaso mezclador con hielo roca, retiramos el agua y el hielo, añadimos los ingredientes alcohólicos del cóctel en el vaso frío en el siguiente orden: Orujo Verdejo, Orujo Tostado, Pacharán, Morujito, añadimos hielo y mezclamos con cuchara mezcladora, volcamos la mezcla en una copa vacía y limpia previamente enfriada. Le añadimos la tónica poco a poco, sin romper la burbuja, mezclamos suavemente y decoramos con una rodaja de carambola, un zeste de naranja, 2 bayas de enebro y 3 carpaccios de uva fresca blanca.