VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

CREPÚSCULO DE PANIZO (DAVID LOPEZ SANCHEZ)



INGREDIENTES:

Para el cóctel:

-1'5 cl. de Aguardiente de Orujo Verdejo

-1'5 cl. de Orujo de Hiebas

-1'5 cl. de Orujo con Miel

-1'5 cl. de Caramelorujo

-4 cl. de mango natural triturado

-5 cl. de bitter sin alcohol

Decoración:

1/2 kumquat, Orujo Tostado, azúcar y 1 barrita de pan recubierta de chocolate (mikado)

PREPARACIÓN:

Cóctel de bebida larga, presentado en copa tulipán, que se elabora incorporando todos los ingredientes en la coctelera excepto el bitter.

Se sirve en una copa de tulipán, sin filtro, ayudándonos de una varilla. Finalmente servimos el bitter. Decoraremos colocando en el borde de la copa el kumquat caramelizado -previamente bañado en Orujo Tostado- y pinchado en la barrita de pan y chocolate, usándolo como decoración y para mover el cóctel. Se puede empezar a degustar comiéndolo.