VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

MAGIC DREAMS PANIZO (AURORA RODRIGUEZ CASAS)



INGREDIENTES:

- 2,5 cl.Crema de Orujo Panizo

- 1 cl.Licor de Miel Panizo

- 1 cl.Morujito Panizo

- 1,5 cl.Licor St. Germain

- 1 cl.Ron Zancapa 23

Haba Tonka

PREPARACIÓN:

Decoración: fresa, plátano, vainilla en rama y kiwi liofilizado.

Modalidad: digestivo.

Preparado en coctelera.

Cristalería: copa cocktail vintage.

Empezaremos enfriando copas y coctelera, y pasaremos a retirar el agua sobrante de esta última, para pasar a introducir los ingredientes uno por uno en el orden indicado en la receta, ayudándonos del medidor.

Posteriormente agitaremos la coctelera fuerte hasta notar el frío en las manos. Retiraremos el agua sobrante de las copas y serviremos nuestra mezcla por igual en todas ellas. Rallaremos el Haba Tonka por encima del cóctel y colocaremos la decoración en el borde de la copa.