



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

PANIZO PASSION-ALE (ANDREU GENESTAR FEMENÍAS)



INGREDIENTES:

Ingredientes para 1 persona:

4cl. de Orujo de hierbas Panizo.

1/2 pulpa de fruta de la pasión fresca.

1,5cl. de zumo limón.

2cl. de jarabe lichi Monin.

6cl. de zumo de piña.

5cl. de refresco ginger-ale.

PREPARACIÓN:

Este cocktail se prepara en dos cocteleras:

1. Agregamos hielo a los vasos de servicio y a las cocteleras. Seguidamente enfriamos.
2. Retiramos el agua sobrante y el hielo de las cocteleras.
3. Añadimos los ingredientes con ayuda del vaso medidor (*en la 1a coctelera se agregan los ingredientes para tres copas y en la segunda coctelera para dos copas*).
4. Retiramos el agua sobrante de los vasos de servicio. A continuación ponemos el hielo en la primera coctelera, la cerramos correctamente y agitamos unos segundos.
5. Escanciamos el cóctel en los tres primeros vasos. Seguidamente, agregamos hielo en la segunda coctelera, cerramos correctamente y agitamos unos segundos.
6. Servimos la mezcla en los dos últimos vasos.
7. **Decoramos** con media fruta la pasión y ramillete de hierbabuena o menta sobre cuchara de exposición.
8. Terminamos con una o dos pajitas.

Cocktail Fancy long-drink para tomar a cualquier hora del día.