VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

CONDE PANIZO (SANTIAGO MADUEÑO LEÓN)



INGREDIENTES:

-3 Cl Orujo con limon Panizo.

-2 Cl Orujo con miel Panizo.

-1 Cl Pacharán Panizo.

-1 Cl Aguardiente de orujo Panizo.

-2 Cl Sirope de fresa Monin o similar.

-Trocito de Jengibre fresco.

PREPARACIÓN:

Verter los ingredientes en la coctelera llena de hielo, incorporar una ralladura de jengibre fresco y agitar bien la mezcla. Enfriar las copas con hielo y tirar antes de servir el coctel, utilizaremos unas copas talladas o de aspecto vintage, para compactar el dialogo entre el nombre de nuestro coctel, los productos seleccionados y la decoración, utilizaremos para decorar un vampiro de calabaza el cual tendremos preparado con anterioridad e insertado en un palo de bambú.

Nuestra bebida es perfecta como digestivo, para terminar con algo dulce una comida copiosa y seguro que hace las delicias del publico femenino dado su carácter dulce y su llamativa presentación.

Nos decidimos a presentar este coctel, no solo por su delicioso sabor sino por que es de fácil reproducción, y podemos encontrar con facilidad tanto la cristalería escogida como el molde que utilizamos para su decoración. Además no será difícil relacionar el orujo con las queimadas, brujas, halloween y vampiros.