7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

HECHIZO DE PANIZO (CAMILA INCHAUSTI FALCO)



INGREDIENTES:

-30 ml. Orujo de Hierbas Panizo

-10 ml. Panizo Licor Limón Panizo

-15 ml. Sirope de estragón Monin

-10 ml. Monovarietal Verdejo Panizo

-10 ml. Zumo de limón

-dash clara(albúmina)

-Bitter chartreusse

-10 ml. Ginger Ale

PREPARACIÓN:

Esferas de caviar chocolate (marca 100% chef) y hoja de albahaca. El servicio es parecido al del caviar, de ahí las esferas que simulan el mismo y a su vez ofrecen al cliente un maridaje de contraste entre el cacao y las notas herbales del cóctel. Todo ello servido sobre una cama de hielo picado para mantener el cóctel a la temperatura ideal.