7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

QUIÚBOLE (SANDRA ANGULO SAMPEDRO)

INGREDIENTES:

-5 frambuesas

-2 cucharadas de azúcar

-1,5 cl Aguardiente de Orujo Panizo

-2,5 cl Orujo de Hierbas Panizo

-0,5 cl Chamoy casero

-12 cl zumo de piña

DECORACION

-1 frambuesa

-2 hojas de piña

PREPARACIÓN:

Agregar en un vaso alto, 5 frambuesas y dos cucharadas de azúcar.

Machacar con un muddler hasta que las frambuesas saquen su jugo.

Agregar 2,5 cl de Orujo de Hierbas Panizo, 1,5 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo y 0,5 cl. de chamoy casero.

Machacar nuevamente con el muddler para integrar todos los sabores.

Llevar el vaso de hielo pilé

Verter el zumo de piña

Decoración:

2 hojas de piña

1 frambuesa

En Méjico, quiúbole significa hola ¿qué tal?.

Este cóctel fusión, se inspira en las chamoyadas mejicanas (bebidas a base de fruta con salsa chamoy que se consumen en la calle por toda la población), su nombre en sí mismo invita a compartir el trago rodeado de amigos, la larga conversación.

Dulce, ácido, picante, un sorprendente y refrescante cóctel que nos evoca a Méjico sin perder nuestros aromas más profundos a aguardiente.