



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

ORUJOTONIC (ISAAC MAYOLAS MATEU)



INGREDIENTES:

4 cl. Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo.

2 cl. Orujo de Limón Panizo.

1 cl. Ginebra Tann's.

Schweppes tónica azahar y lavanda.

2 gotas de angostura de naranja.

Twist Naranja

Regaliz roja.

PREPARACIÓN:

Cocktail hecho directamente en el vaso con una decoración sencilla como es el twist de naranja y la regaliz roja.

Para preparar la base de Orujo Verdejo Panizo, lo maceraremos con una infusión de frutos rojos.

Para la preparación seguiremos los siguientes pasos:

Enfriar la copa añadiendo dos gotas de angostura de naranja.

Añadir los 4 cl. de Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo macerado previamente con la infusión de frutos rojos. Seguidamente añadiremos los 2 cl. de Orujo con Limón Panizo y proseguiremos con 1 cl. de ginebra Tann's. Para terminar añadiremos la tónica Schweppes aromatizada de azahar y lavanda.

Para la decoración haremos un twist de naranja dentro la copa y una regaliz, envolviéndola y terminando dentro de ella.

De esta manera tendremos nuestro Orujotonic preparado para servir.

