7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

MIEL DE OTOÑO (SERGIO SOBEJANO RIVERO)



INGREDIENTES:

-35 ml Orujo Sauvignon Blanc

-25 ml Orujo de Hierbas Panizo

-10 ml Licor de Limón Panizo

-50 ml zumo natural de pera

-1 cucharada de miel de eucalipto

-1 rama de romero fresco

PREPARACIÓN:

En primer lugar, añadimos los tres licores de orujo, el zumo de pera y la miel a la coctelera y mezclamos bien con una cuchara antes de añadir el hielo, para evitar que se cristalice la miel.

Una vez mezclado, golpeamos con la palma de la mano una rama de romero fresca para que abra su aroma y lo añadimos a la mezcla, añadimos el hielo y agitamos la coctelera con fuerza.

Servimos en un vaso bajo "on the rocks" con cubos de hielo compactos.

Para la decoración utilizamos rodajas de pera y una ramita de romero.