



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

PANIZTÉ (FRANCISCO BLANCA DE CASTILLA)



INGREDIENTES:

- 3 cl Pacharán Panizo
- 2 cl. Licor de Miel Panizo
- 1 cl. Licor de Limón Panizo
- 0,5 cl. Roasted Hazdnut Sirope Monin
- 0,5 cl. Maple Spice Sirope Monin
- 0,2 cl. Té Chai Sirope Monin

PREPARACIÓN:

Panizté un coctel exótico el cual combina perfectamente el Pacharán Panizo y las esencias árabes. En él se aprecian ingredientes como el limón y la miel, muy presentes en sus dulces típicos, terminando de recoger estos sabores con el aroma y sabor de las especias aportadas por el Maple, el Té Chai y la avellana tostada, que aportan una armonía excepcional que evoca a la cálida y acogedora tierra de Marruecos, un viaje de sentidos por su aromáticas calles.

Es un cóctel de modalidad digestivo, decorado con un tallo de hierbabuena y servido en un vaso marroqui.

Elaborado en coctelera, previamente enfriados los vasos y dicha coctelera. Verter los ingredientes en dicha coctelera, y servir en sus correspondientes vasos.