



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO
DE LA VID A SU BOCA, PASANDO POR LA COPA (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

-1 cl. Orujo Monovarietal Sauvignon blanc

-1 cl. Orujo de Limón

-2 cl. Pacharán Panizo

-2 cl. Vino fino de Jerez

-5 cl. Zumo de arándanos

-3 Uvas maceradas en orujo

PREPARACIÓN:

El cóctel es realizado en coctelera.

Decorado con uva sauvignon blanc.

La elaboración del cóctel comenzará 3 horas antes del concurso, cuando pongamos a macerar dentro de una botella de orujo las uvas que después extraeremos y utilizaremos en nuestro cóctel consiguiendo que la uva atraiga las principales cualidades de este gran orujo.

En el momento de la elaboración pondremos las uvas maceradas en la coctelera para poder majarlas y obtener su zumo, a continuación introduciendo los productos en el orden de la receta, lo agitaremos consiguiendo su homogeneidad. El cóctel se servirá en una pequeña botella con su etiquetado y receta haciéndonos recordar a un producto macerado y casero que todos podríamos tener en casa y el jurado mismo se lo servirá en la copa con lo que conseguiremos hacerlos partícipes de su propio cóctel.

Basado en un gran cóctel clásico como es el Cosmopolitan.