7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

PANIZO PINEAPPLE PUNCH (JUAN CARLOS MORÁN ITURMENDI)



INGREDIENTES:

-2.5cl. de Aguardiente de Orujo Verdejo.

-1.5cl. Orujo Limón.
-3.5cl. Zumo de Piña.
-2.5cl. Cordial de Saúco.
-2.5cl. Clara de huevo.
-1 Dash de Peychaud's Bitter.

PREPARACIÓN:

Cóctel modalidad trago corto con decoración.

ELABORACIÓN:

1. Enfriamos la coctelera y las copas
2. Se introducen en la coctelera, en este orden, todos los ingredientes: Aguardiente de orujo Verdejo, Orujo de Limón, zumo de piña, cordial de saúco, clara de huevo y el golpe de Peychaud's Bitter.
3. Seguidamente introducimos las piedras de hielo y agitamos enérgicamente con el doble objetivo de mezclar y enfriar bien la mezcla y a la vez que la clara de huevo emulsione con el resto de ingredientes.
4. Vaciamos las copas del agua y hielo con el que estaban enfriando, y con ayuda de un gusanillo vertemos la

mezcla en dichas copas.

5. Por último colocamos en el borde de cada copa un cuarto de rodaja de piña deshidratada y un pequeño cogollo de menta como decoración.