7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

BAD MEDICINE PANIZO (PEDRO TOMÁS SESTAYO RIVEIRO)



INGREDIENTES:

-2 cl. Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo

-2 cl. Aguardiente Monovarietal de Orujo Sauvignon Blanc Panizo

-1 cl. Orujo de Hierbas Panizo

-2 cl. Zumo de lima

-1 cl. Jarabe de chile jalapeño

-2 cl. Ginger Ale

PREPARACIÓN:

Decoración: chile jalapeño rojo.

Modalidad: aperitivo

Elaboración: introducir todos los ingredientes salvo el Ginger Ale en una coctelera con hielo y servir con doble colado sobre copa cóctel previamente enfriada. Completamos con Ginger Ale.

Este cóctel pretende ser un mix entre la personalidad y carácter de los destilados premiun de Panizo y la acidez de la lima con el calor del jalapeño, para mostrar como la persistencia de los destilados acaba por imponerse en un largo y fresco final.