8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

BLACK CAMARZANIAN (MARCELINO CALVO RODRIGUEZ)



INGREDIENTES:

-30 ml Aguardiente Panizo Monovarietal de Orujo Prieto Picudo

-15 ml de Aguardiente Panizo Monovarietal de Orujo Verdejo

-15 ml de Licor de Café Panizo

-45 ml de Noé V.O.R.S. Pedro Ximénez

PREPARACIÓN:

Elaboración:

Llenamos vaso mezclador con hielo y añadimos 45 ml de Noé VORS Pedro Ximénez. Removemos para lograr aromatizar y saborizar el hielo, a continuación descartamos el PX conservando el hielo.

En vaso bajo añadimos 3 cubitos de hielo aromatizado con PX, 30 ml de Panizo Monovarietal de Orujo Prieto Picudo, 15 ml de Panizo Monovarietal de Orujo Verdejo y 15 ml de Licor de Café Panizo. Removemos suavemente y decoramos con brotes de remolacha.

Cóctel digestivo inspirado en el Black Russian.

Decoración: mini brotes de remolacha, que tienen un sabor muy mineral que enlaza a la perfección con la composición y persistencia del trago.