



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO
CHAMPANIZO (PEPE ORTS)



INGREDIENTES:

-25 ml. de Orujo Verdejo Monovarietal Panizo

-25 ml. de Caramelorujo Panizo

-Top de Champagne Louis Roederer Brut Premier

PREPARACIÓN:

"CHAMPANIZO" es un cocktail aperitivo servido en copa shot de tallo alto que conjuga la personalidad del Orujo Verdejo Monovarietal Panizo, con un punto de dulzor que aporta el Caramelorujo Panizo y rematado con el frescor y burbujeante sabor de un champán francés tan extraordinario como el Louis Roederer "Brut Premier".

Decoración: Uva pelada, caramelizada al soplete y envuelta en oro comestible.

Elaboración: En vaso mezclador añadimos en abundante hielo roca el Aguardiente de Orujo Verdejo Monovarietal Panizo y el Caramelorujo Panizo hasta que adquieran la temperatura adecuada.

Posteriormente añadimos en la copa shot de tallo alto bien fría el contenido del vaso mezclador.

Añadimos el top de champagne bien frío

Rematamos con la uva pelada, caramelizada al soplete y rebozada en polvo de oro comestible.