8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

ILUSIÓN (EMMANUEL SAINT-JEAN)



INGREDIENTES:

-3 frambuesas

-1 rodaja de piña

-2 cl de sirope de miel y naranja

-2 cl de Aguardiente de Orujo Panizo

-2 cl de Licor de Limón Panizo

-5 cl de zumo de naranja

PREPARACIÓN:

Copa: copa de Martini

Método: agitado en coctelera

Decoración: cucurucho relleno de "falsas patatas fritas" que en realidad son tiraditas de piña caramelizadas con azúcar moreno

Procedimiento: Primero vamos a machacar dentro del Shaker la fruta (piña + frambuesas).

A continuación añadiremos los demás ingredientes más el hielo en cubos.

Agitamos con fuerza durante unos 20 segundos y para terminar servimos la mezcla en la copa previamente enfriada mediante doble colador y añadimos la decoración.