



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO  
THE ICE BARREL (BORJA TABOADA RODRIGUEZ)



INGREDIENTES:

- 3 cl de Pacharán Panizo
- 2 cl. de Licor de Limón Panizo
- 1 cl. de Licor de Miel Panizo
- 1 cl. de Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- Bitter de naranja

PREPARACIÓN:

Primer paso:

Aromatizar los hielos con un par de dashes de bitter de naranja y enfriar muy bien el vaso mezclador.

A continuación, añadir los diferentes destilados en sus justas medidas y enfriar la mezcla alrededor de 1 minuto muy enérgicamente con la ayuda de una cucharilla imperial.

Una vez fría la mezcla, pero no aguada; serviremos el trago en un vaso on the rocks en el cual tendremos con un hielo en esfera, para conseguir disfrutar del cóctel en su justa medida y disfrutar de los aromas y sabores que van recorriendo nuestro paladar.

Para terminar, aromatizamos el cóctel con la piel de la naranja sanguina para soltar los aceites esenciales de la fruta y la colocaremos como decoración.

Este Cocktail se recomienda tomar como aperitivo ya que su frescura y la integridad de sus alcohol nos permite abrir el apetito; aunque también podríamos disfrutarlo después de una comida copiosa o para amenizar una tarde con los amigos.

Modalidad del coctel: Missing Glass

Vaso: On The Rocks

Decoración: Twist Naranja Sanguina