



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

INVOLUCRUM (JUAN CARRILLO JIMENEZ)



INGREDIENTES:

- 40 ml Aguardiente de Orujo Panizo.
- 20 ml Licor de Lichi.
- 20 ml Azúcar líquido infusionado con Rosas.

PREPARACIÓN:

'Petreo y delicado' esta combinación de orujo y rosas se presenta en copa de Martini. Los ingredientes se añaden siguiendo el orden y las cantidades a una coctelera en la que posteriormente añadimos hielo y agitamos vigorosamente durante unos 30 segundos. La combinación resultante se filtra dos veces y se vierte sobre la copa Martini.

Finalmente como decoración añadimos unos pétalos de rosas comestibles. Sencillo y sofisticado este cocktail preserva el carácter del Aguardiente Panizo y lo agiliza en cada paladar. Ideal en cada temporada.