



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO
PANIZO MULE (SERGIO SOBEJANO RIVERO)



INGREDIENTES:

- 4 cl. Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 2,5 cl. Licor de Hierbas Panizo
- 1/4 Manzana verde Granny Smith
- 2,5 cl. Licor de flor de sauco sin alcohol
- 2,5 cl. Zumo de lima
- Top Ginger beer

PREPARACIÓN:

"Panizo Mule" es un cóctel de trago largo, refrescante y de fácil preparación. Primero añadimos el Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo, el Licor de Hierbas Panizo y un cuarto de manzana verde troceada en una coctelera de dos cuerpos. Machacamos la manzana junto con los destilados con un mortero. A continuación, añadimos el zumo de lima y el licor de flor de sauco sin alcohol (eldenflower cordial) a la coctelera, añadimos hielo y agitamos con fuerza.

Servimos la mezcla en una jarra metálica de trago largo con hielo pilé. Para terminar el cóctel, añadimos, hasta completar el vaso, un toque de ginger beer.

Decoramos el cóctel con una rodaja de manzana verde deshidratada y una ramita de menta.