8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

PANIZO SOUR (SANTIAGO JOSÉ ESCRIBANO JIMÉNEZ)



INGREDIENTES:

-3 cl Aguardiente Monovarietal Prieto Picudo Panizo

-3 cl Licor de limón Panizo

-2 cl puré fruta de la pasión Monin

-2 cl zumo pomelo amarillo

-2.5 cl clara huevo

-1 cl vino tinto uva prieto picudo

-GARNISH: polvo de flor de hibisco y polvo de pétalos de violeta cristalizados

PREPARACIÓN:

TIPO CÓCTEL: aperitivo

ELABORACIÓN: coctelera

VASO: copa vino vintage

Mezclar todos los ingredientes excepto el vino tinto en una coctelera sin hielo. Efectuar un *dry shake*. Introducir hielo en la coctelera y volver a mezclar para homogeneizar la mezcla y enfriar. Colar en la copa y servir con cuidado el vino para que el cóctel se quede por capas. Decorar con polvo de flor de hibisco deshidratada y polvo de violetas cristalizadas