



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

SAZERAC PANIZO (DANIEL SANTANA REBOLLO)



INGREDIENTES:

- 5 cl Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 2 cl Pacharán Panizo
- 1 Terrón de azúcar
- 2 Dash de Peychad's bitter

PREPARACIÓN:

En el vaso mezclador ponemos el terrón de azúcar y añadimos los 2 dash de Peychad's bitter, diluimos bien. Posteriormente añadimos los 5 cl del Aguardiente de Orujo Prieto Picudo y mezclamos todo, llenamos el vaso mezclador con hielo y mezclamos todo.

Por otro lado, cogemos el vaso que vamos a usar en la presentación del cóctel y lo llenamos con hielo pequeño y añadimos los 2 cl de Pacharán Panizo. Desechamos todo el contenido y conservamos el vaso con la esencia del Pacharán. Seguidamente añadimos el resultado del vaso mezclador.

Decoramos con una imitación de piedra volcánica hecha de carbón de azúcar con una capa de gelatina aromatizada con Pacharán. Y un ramillete de romero, imitando un fondo marino.

Modalidad: digestivo.