10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

SI FUERA UVA SERÍA PRIETO PICUDO (AALBERTO DÍAZ NOVAL)



INGREDIENTES:

- 35ml Aguardiente Monovarietal de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 20ml Pacharán Panizo
- 10ml Vodka Grey Goose
- 35ml zumo de melocotón natural
- 25ml de sirope de frambuesa Monin
- Hierbabuena

PREPARACIÓN:

Cóctel aperitivo.

Previamente preparamos la decoración y enfriamos el vaso que utilizaremos para servir nuestra mezcla.

Añadimos hielo a nuestra coctelera Boston y todos los ingredientes en el siguiente orden: Aguardiente Monovarietal de Orujo Prieto Picudo, vodka Grey Goose, Pacharán Panizo, Sirope de frambuesa y zumo de melocotón natural. Cerramos nuestra coctelera y agitamos fuertemente.

Retiramos el agua que se ha generado al enfriar nuestro vaso y completamos de nuevo con hielo perla. Vertemos la mezcla realizando un doble colado y aromatizamos con una rama de hierbabuena.

La decoración que hemos usado es una frambuesa coronada con una punta de una rama de hierbabuena sobre un tartar de melocotón. Para sostener esta decoración hemos usado una cuchara de madera.