10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

MISSMORUJITO (GORKA NARCISO LERCHUNDI)



INGREDIENTES:

-5 cl. Morujito Panizo

-2 cl. Licor de Hierbas Panizo

-2 cl. Sirope de jengibre Monin

-Hojas de hierbabuena

-Soda

-Lima

PREPARACIÓN:

Preparado en vaso alto.

Trocearemos media lima en dados que colocaremos directamente en nuestro vaso junto con 6-8 hojas de hierbabuena y nuestro sirope de jengibre. Machacaremos todo esto con el fin de obtener el jugo de la lima y, a la vez, soltar el aroma de las hojas de hierbabuena. De este modo, crearemos una base deliciosa junto con el jengibre.

Continuaremos añadiendo nuestra parte alcohólica del cóctel, con el Morujito y el Licor de Hierbas. Tratamos de acentuar un poco el toque herbáceo con el licor, que nos aporta aroma y un toque dulce. Agregaremos hielo picado y mezclaremos todo el conjunto para integrar todos los aromas y sabores. Añadiremos más hielo picado y terminaremos con un top de soda.

Decoraremos con una rodaja de lima deshidratada y una rama de hierbabuena. Espolvorearemos con un poco de azúcar glass.

Serviremos con dos cañitas para ayudarnos a tomarlo.