10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

EL PLACER DE LA VID (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

-3 cl. Orujo de Hierbas Panizo

-2 cl. Licor de cereza Marrasquino Luxardo

-1 cl. Aguardiente de Orujo Panizo

-2 cl. zumo de lima

-Clara de huevo

-Top de Vino tinto

PREPARACIÓN:

"El Placer De La Vid", se considera un cóctel aperitivo ya que es una versión de los conocidos "Sour".

Se realizá en coctelera con un intenso agitado consiguiendo crear esa textura tan característica de este tipo de cócteles. Se verterán todos los ingredientes en la coctelera (excepto el vino tinto), se realizará un primer agitado sin hielo (Dry Shake , para conseguir esa textura consistente.

A continuación se realizará un segundo agitado ya con el hielo en su interior y se servirá en la copa con un hielo. Para terminar, se verterá lentamente el vino tinto en la parte alta del cóctel consiguiendo que cree un efecto de diferentes colores perfectamente separados.