10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

CORAZÓN DE LEÓN (JUAN CARLOS MORÁN ITURMENDI)



INGREDIENTES:

- 3,5 cl. Aguardiente Orujo Prieto Picudo Panizo
- 3,5 cl. Aperol
- 1,5 cl. Cordial de Saúco
- 2 Dash Peychaud's Bitter
- Top Soda de Vino Peregrino Antojo Rosado

PREPARACIÓN:

Cóctel - Aperitivo

Técnica - Vaso Mezclador

Decoración - Espiral Fina de Naranja

Después de enfriar el vaso mezclador, desechamos el agua resultante e introducimos el Aguardiente de Orujo Prieto Picudo, el Aperol, el Cordial de saúco y los dos dash de Peychaud. Seguidamente enfriamos la mezcla y la vertemos en un vaso "on the rocks". Terminamos la elaboración con un top de soda de vino Peregrino Antojo Rosado (Prieto Picudo).

Decoraremos el cóctel con una espiral fina de naranja.