IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

MAZEDONIA CON Z DE PANIZO (ANTONIO MIGUEL MARTÍNEZ NAVARRO)



INGREDIENTES:

2 cl. Aguardiente de Orujo Panizo

5 cl. Orujo de Hierbas Panizo

7 cl. Zumo de piña

3 cl. Sirope plátano Monin

Granadina

PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera, agitar enérgicamente y servir en una copa tulipa con 3 o 4 hielos. Abrir la coctelera para verter la espuma que nos deja el zumo de piña. Para realzar un poco el color añadimos un poco de granadina, como si de un *sunrise* se tratara. Decoramos con una brocheta compuesta de un physalis (al cual le sustituimos su racimo por menta), seguido por una mora fresca o congelada. Terminamos con una guinda roja pegando al cóctel y dos pajitas.