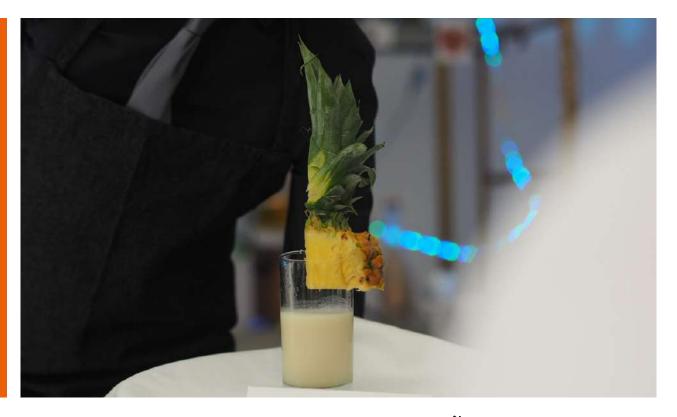
I CONCURSO COCTELERÍA RECETARIO





I GANADOR VIÑA COLADA

Jonathan Couto Padin





Te encuentras ante el I Recetario de cócteles realizados con nuestros licores Premium d'Vizhoja en colaboración con la Escuela de Hostelería Carlos Oroza de Pontevedra. Un recetario que nace con el objetivo dar visibilidad a las/os futuras/os profesionales de nuestro sector.

Un total de 14 combinados perfectos elaborados por las/os alumnas/os del Ciclo Medio en Restauración y del Ciclo Superior de Dirección de Servicios. Carlos Rodríguez Rodríguez ha sido el profesor que dirigió el proyecto en CIFP Carlos Oroza. "Todas las propuestas presentadas al concurso, han sido de mucha calidad y originalidad" Jorge Peláez. Presidente y propietario de Bodegas Marqués de Vizhoja.

Una vez más, nuestra familia Vizhoja apuesta por este tipo de colaboraciones que sirven de impulso y visibilidad de las/os nuevas/os profesionales del sector de la hostelería. A ti, te agradecemos que hubieras descargado este recetario y por ser partícipe de esta visibilidad de estas/os nuevas/os talentos.

Te animamos a que realices alguno de las elaboraciones que aparecen en este recetario y...; como no! a que nos hagas llegar tu propuesta d'Vizhoja a online@marquesdevizhoja.com

VIÑA COLADA



Jonathan Couto Padín



Ingredientes



5 cl Aguardiente de orujo d'Vizhoja



1,5 cl Cointreau



10cl Zumo de Piña



2 cl Puré de Coco

🎘 Elaboración 🦄

En una coctelera añadimos 8 hielos y los ingredientes anteriormente citados. Después de agitar la coctelera servimos el cóctel en un vaso highball con hielo. Por ultimo añadimos el cóctel en el vaso con hielo perla y lo terminamos con un gajo de piña de decoración.

Presentación

Decoramos con un gajo de piña natural.



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE



O VERMÚ DE MUCHUÑA José Luis Represas Alamá 🚏



Ingredientes

3cl Licor de hierbas d'Vizhoja

2cl A

2cl Aperol



3cl Monín de Guayaba



Polvo de fresa



Hielo Pilé

Espuma de vino



5 cl vino blanco Marqués de Vizhoja

4 gr Sucremul



3 cl Monín de Guayaba

🎘 Elaboración 🥞

Para la espuma de vino incorporamos todos los ingredientes de esta elaboración a una coctelera, agitamos y reservamos. Añadimos a la coctelera 8 piedras de hielo, y el resto de los ingredientes anteriormente mencionados y agitamos.

Por último, servimos en la copa, añadimos la

espuma y espolvoreamos el polvo de fresa.

Presentación

Coronamos con el aire de vino blanco, espolvoreamos el polvo de fresa y decoramos con una rodaja de manzana de deshidratada.









Ingredientes



4 cl Licor de hierbas d'Vizhoja



2 cl Azúcar moreno



3 cl Monín de fruta de la pasión



1/2 Lima



Hierba luisa

🎘 Elaboración 🥞

En una coctelera añadimos los ingredientes mencionados anteriormente a excepción el monín de lima, además de 8 cubitos de hielo, agitamos y servimos y rematamos con el monín de lima.

Presentación

Decoramos con un gajo de lima, hierba luisa.

MAREA DE BURBUJAS Esther Kodríguez Landazábal





Ingredientes



5 cl Champagne



4 cl Aguardiente de orujo d'Vizhoja



2 cl Monín de Curaçao azul



2 cl Monín de avellana



2 cl Zumo de lima

🎘 Elaboración 🤼

En una coctelera añadimos 8 cubito de hielos y los ingredientes mencionados anteriormente excepto el champagne. En una copa de cóctel añadimos hielo pilé y la mezcla. Finalmente se introduce el champagne para rellenar la copa.

Presentación

Decoramos con una rodaja de lima en un palillo y sobre esta una capa de azúcar flambeada sobre dicha lima. Para ello, cortamos una rodaja de lima y cubrimos sobre media lima una capa de azúcar con 3 gotas de aguardiente y flambeamos con el soplete. Por último, cortamos la capa con una puntilla y la colocamos sobre la rodaja.

CAFÉ GALEGO David Gil Barros





Ingredientes



4 cl Licor café d'Vizhoja



4 cl Aguardiente de orujo d'Vizhoja



3 cl Monín de café



2 cl Nata líquida

🎘 Elaboración 🧖

Añadimos a la coctelera el licor café d'Vizhoja, 2cl del aguardiente de orujo d'Vizhoja, el Monín con hielo y agitamos. En una copa añadimos hielo pilé y veremos la mezcla. Por último añadimos la nata a la coctelera con los otros 2cl de aguardiente de orujo d'Vizhoja y lo vertemos en el vaso de cóctel.

Presentación

Para decorar este cóctel utilizaremos chocolate de fundir ya frío y en forma de granos de café, también un poco de granillo de chocolate sobre la nata.

Para degustar este cóctel la recomendación es romper la diferencia entre la nata y los licores hasta que este coja un color crema.

ESMORGA Cecilia Ferreno Burgueño





Ingredientes



4 cl Licor de café d'Vizhoja



2cl Nata



2 cl Brandy



1 cl Leche condensada



3 cl Café

🎘 Elaboración 🥞

Añadimos todos los ingredientes en la coctelera a excepción de la nata y agitamos. Finalizamos el cóctel con la nata.

Las esferificaciones serán elaboradas 1h antes.

Presentación

Decoramos el cóctel con unas esferificaciones de yogur y café. Elaboración esferificaciones:

Mezclamos 4gr de arginato y 1 Litro de agua y reservamos 1/2 ha Por otro lado mezclamos un yogurt griego con 3cl licor café y reservamos.

En el alginato y agua depositamos bolitas de yogurt y dejamos tres minutos. Finalmente pasamos por agua limpia, dos minutos más y retiramos.

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE

FRESQUITO DE HIERBAS Adrian Juncal Penas





Ingredientes



4 cl Licor de hierbas d'Vizhoja



2 cl Ginebra



2 cl Monín de Fresa



1 cl Monín de Lima

🎘 Elaboración 🤼

En una coctelera añadimos los ingredientes mencionados anteriormente a excepción el monín de lima, además de 8 cubitos de hielo, agitamos y servimos en copa de cóctel y rematamos con el monín de lima.

Presentación

Decoramos con una rodaja de lima y fresa en un palillo.



LA NOVIA DEL MARQUÉS Patricia González Perille 🚏





Ingredientes



5 cl Crema de orujo d'Vizhoja



2cl Aguardiente de orujo d'Vizhoja



5cl Batido de fresa natural



2cl Puré de fresa

Elaboración 🎘

En una coctelera añadimos el batido de fresa, la crema de licor d'Vizhoja, el aguardiente de orujo d'Vizhoja, el puré y por último los hielos y agitamos. Por último, lo añadimos en una copa.

Presentación

Decoramos con una rodaja de fresa y fresa deshidratada en polvo.



COKTEL DE PALOMITAS Alba Pazos Serrano





Ingredientes



Hielo



4 cl Crema de orujo d'Vizhoja



Palomitas



2 cl Vino Oporto



3 cl Monín de palomitas

🎘 Elaboración 🎘

En una coctelera incorporamos el hielo , la crema de orujo d'Vizhoja , el vino de Oporto y por ultimo el monín de palomitas y agitamos .

Presentación

Para su presentación se tapa con una campana de cristal y con un ahumador se llena. Finalmente se decorará con una caja de palomitas.

CAPUCHINO COKTEL AL PUNTO DE SAL



Justin González Fernández





🚫 Hielo



4 cl Licor café d´Vizhoja



2 cl Tofe salado



7 cl Café espresso



2 cl Nata



1 cl Monín del canela

Elaboración 🎘

En una coctelera incorporamos todos los ingredientes y agitamos. Por último servimos en copa una copa de cóctel.

Presentación

Decoramos con una rama de canela.

TERRUÑO Carmen Berragáns Pérez





Ingredientes



6 cl Nata



3 cl Aguardiente de orujo d'Vizhoja



3 cl Monín de galleta



8 uds Galletas Oreo



4 uds Galletas María



4 uds Hielo

🎘 Elaboración 🤼

Se separa la crema de 4 oreo y se trituran solo las galletas. En el vaso americano echamos la nata, el monín, el aguardiente de orujo d'Vizhoja, 4 galletas oreo enteras, 4 galletas María y 4 cubitos de hielo y lo trituramos.

Presentación

Echamos el contenido en un vaso y lo decoramos con la galleta que separamos al principio triturada. Añadimos la pajita decorada con las hojas de uva y algunas uvas.

TRISQUEL DE CAFÉ Adrián Costa Resúa





Ingredientes



4 cl Licor de Café d´Vizhoja



4cl Café Expreso



4 cl Nata



2 cl Puré de coco

🎘 Elaboración 🥞

En vaso mezclador se mezclan los ingredientes añadiendo en primer lugar el café expreso. Removemos con una cucharilla hasta que quede una mezcla uniforme y lo servimos en copa de cóctel.

Presentación

Decoramos con unos granos de café garrapiñados.

VERDE QUE TE QUIERO VERDE





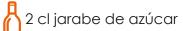
Paniel Enrique Paz Giiimil

Ingredientes











🎘 Elaboración 🥞

Se llena la coctelera de hielo y se añaden el licor de hierbas d'Vizhoja, el aguardiente de orujo d'Vizhoja, el monín y el jarabe, agitamos hasta que este bien fría la mezcla, se echa en el vaso y se completa con soda.

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE

Presentación

Una rodaja de kiwi con un palillo.

TORO ROSSO Anxo Fraga Bouzas





Ingredientes



4 cl Ginebra



2 cl Monín de mora



2 cl zumo de piña



2 cl zumo de limón



1 cl Dash Angostura



2 cl licor de hierbas d'Vizhoja



1 cl dash granadina



1 cl Blue curação

🎘 Elaboración 🧖



En una colectelera añadimos los ingredientes mencionados anteriormente a excepción del blue coração y agitamos. Servimos en la copa la mezcla, añadimos en Blue coração y decoramos.

Presentación

Decoramos la copa con piel de limón, y dos chuches colocadas en un palillo. A mayores, decoramos los bordes de la copa con azúcar.



Nuestros licores d'Vizhoja son una gama de bebidas espirituosas de la mejor calidad. Poseen un sistema de cierre antigoteo y antirrelleno. Primeros licores avalados por el movimiento Slow Food Compostela.

