12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

TURRÓN PANIZO (GUSTAVO ALBERTO ROMERO GUEDES)



INGREDIENTS:

1,5 cl. Aguardiente de orujo Panizo.

1,5 cl. Crema de arroz con leche Panizo.

2,5 cl. Crema de turrón Lobo.

0,5 cl. Sirope casero de vainilla y anís estrellado.

1,5 cl. Bebida de almendras.

Canela en polvo.

PREPARATION:

Aprovechando que en mi tierra Gran Canaria, ahora mismo es la época del almendro en flor, he querido reflejar en mi cóctel un breve homenaje a este fruto tan apreciado por nosotros.

Para ello he vertido todos los ingredientes en la coctelera excepto la canela, he agitado fuertemente para conseguir una mezcla cremosa de mi cóctel el cuál lo termino espolvoreando canela.

La combinación de los ingredientes que he usado como son la crema de arroz con leche Panizo y la crema de turrón hacen de este cóctel un trago exquisito, fresco y muy goloso en boca. Irresistible a cualquier paladar.

Excelente combinación de sabores y aromas hacen de este "Turrón Panizo" la sobremesa perfecta para cualquier comida.