14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIGLACE (DAVID MARTÍN GARCÍA)



INGREDIENTS:

30 ml Crema de arroz Panizo

20 ml Orujo Verdejo Panizo

10 ml Pacharán Panizo

45 ml Zumo de pomelo

7,5 ml Sirope de azafrán

7,5 ml Sirope de Demiglace y azúcar moscovado

PREPARATION:

Se echan todos los ingredientes en la coctelera Boston, se agita. Se hace un doble colado, se vierte la mezcla en una copa y se coloca la hoja de laurel.