14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

SANTO REMEDIO (RUBEN ZAYAS MOYA)



INGREDIENTS:

3cl Crema de Arroz (Panizo)

2cl Licor de Crema con Orujo (Panizo)

2cl Mezcal (Los Danzantes)

3,5cl Crema de Leche (Risso Vegan)

1,5cl Sirope de Agave (Monin)

Acabado con canela en polvo

Brocheta de amarenas con piel de naranja

PREPARATION:

Agregamos a una coctelera boston la crema de arroz, el licor de crema con orujo, el mezcal, la crema de leche y el sirope de agave. Agregamos hielo a la coctelera y agitamos fuerte para que cree una ligera espuma y enfríe el cóctel. Vertemos el líquido en una copa martini y espolvoreamos canela en polvo por encima. Acabamos decorando con una brocheta de pieles de naranja y amarenas.