14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

UN CORAL AL ATARDECER (ANDRÉS FRANCISCO MEDINA VENEGAS)



INGREDIENTS:

3cl. Orujo Sauvignon Blanc Monovarietal Panizo

2cl. Licor de Orujo con Café Panizo

2 cl. Crema de Arroz Panizo

10cl. Nata Líquida

Decoramos con Coral y Pétalos de Flores comestibles

PREPARATION:

Enfriamos todos nuestros elementos. A continuación quitamos el agua sobrante de nuestra coctelera y añadimos 3 cl. De Orujo Sauvignon Blanc Monovarietal Panizo, 2 cl. Licor de Orujo con Café Panizo, 2 cl. Crema de Arroz Panizo y 10cl. De nata líquida.
Agitamos nuestra coctelera . En los vasos añadimos hielo pilé y a continuación servimos y para finalizar decoramos con un coral azul turquesa y pétalos de flores .