11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

FRESHRICE (CARLOS VALLE SAIZ)



INGREDIENTES:

- 4cl Crema de arroz con leche Panizo
- 1,5cl Licor de Limón Panizo
- 1,5cl ron Don Papa
- 1 rama de romero fresco
- 1 rama de menta fresca
- 12cl de zumo de naranja

PREPARACIÓN:

Cóctel digestivo realizado en coctelera. Se vierten en ella todos los ingredientes haciendo un *shake* prolongado para conseguir que se rompan las hojas de menta y la rama de romero. Servir con doble colado sobre una batidora con un poco de hielo pilé. Batimos para conseguir una crema helada.

Servir en vaso.

Decoramos con una hoja de romero cogida con una pinza decorativa en el borde del vaso y dos arándanos rojos posados directamente sobre la crema.