12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PASSION-IZO (JESÚS MARIO LÓPEZ NAVARRO)



INGREDIENTES:

- 4,5 cl. Crema de arroz con leche
- 2,5 cl. Licor de Limón
- 4,5 cl. Puré de Mango Monin
- 3 cl. Zumo de limón
- 3 cl. Zumo de piña

PREPARACIÓN:

Añadir todos los ingredientes en coctelera de tres cuerpos con hielo. Agitar durante 10-15 segundos para que se mezclen bien y se enfríe la mezcla.

LLenar un vaso bajo con hielo pilé.

Verter la mezcla en el vaso. Usar doble colado.

Completar el vaso con más hielo pilé.

Decorar con dos rodajas de mango y dos pajitas