14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

UN CORAL AL ATARDECER (ANDRÉS FRANCISCO MEDINA VENEGAS)

INGREDIENTES:

- 3cl. Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 2cl. Licor de Café Panizo
- 2 cl. Crema de Arroz Panizo
- 10cl. Nata Líquida
- Decoramos con Coral y Pétalos de Flores comestibles

PREPARACIÓN:

Enfriamos todos nuestros elementos. A continuación quitamos el agua sobrante de nuestra coctelera y añadimos 3 cl. De Aguardiente 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. Para finalizar decoramos con un coral azul turquesa y pétalos de flores.