14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CAPRICHO DE ARROZ (ALEJANDRO JIMÉNEZ)



INGREDIENTES:

- 4 cl de Crema de Arroz Panizo
- 1 cl Aguardiente monovarietal de Orujo Verdejo
- 1 cl de Licor de Café Panizo
- 1 cl Amaretto

PREPARACIÓN:

Método de Elaboración: Agitado

Agregar todos los ingredientes en la coctelera con hielo, agitar y servir en copa previamente enfriada

Decoración: pincho de frambuesas bañadas con chocolate y ralladura de chocolate.