14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PASADIZO (SARA EL MOUTAOUAKIL SKALNIAK)



INGREDIENTES:

- 1.5cl Bourbon Bulleit
- 2.5cl Crema de Arroz Panizo
- 1.5cl Licor Passoa
- 2.5cl puré de guayaba natural
- 1.5cl puré de fruta de la pasión SANZ
- Garnish: flor comestible y aroma natural del aceite de una naranja

PREPARACIÓN:

Para la elaboración de esta receta, primeramente pelamos y extraemos el puré de la guayaba semi-madura conservando, también, parte de la pulpa blanca. Esta última proporcionará la acidez natural de la propia fruta. A continuación vertemos todos los ingredientes en una coctelera previamente enfriada y *shakeamos*. Una vez conseguida la mezcla bien fría servimos con doble colado en la copa elegida, que conservamos enfriada desde el principio.

Decoramos, perfumamos y el cóctel está listo para disfrutar.