9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ARROZXANDER (SERGIO SOBEJANO RIVERO)



INGREDIENTES:

-3 cl. Crema de Arroz Panizo

-2 cl. Aguardiente Monovarietal Verdejo Panizo

-2 cl. Licor de chocolate blanco Mozart

-Cáscara de limón rallada

-5 cl. Nata líquida 5cl

-Canela en polvo (una pizca)

PREPARACIÓN:

Arrozxander es un cóctel digestivo, se puede decir que es un postre líquido, lo que lo hace ideal para finalizar una buena cena o comida. Está inspirado en la tradicional receta de arroz con leche, haciendo un guiño también al clásico cóctel Alexander.

Para su preparación incluiremos todos los ingredientes en la coctelera, excepto la canela en polvo. Añadimos cubos de hielo y agitamos con fuerza para obtener una textura cremosa. Servimos en una copa flauta con un doble colado para evitar que la ralladura de limón quede en el trago.

Para finalizar decoramos con una rodaja de naranja deshidratada, topping de fideos de chocolate y espolvoreamos una pizca de canela en polvo por encima.