9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA ABUELA ISABEL (ÁLVARO ALEJANDRE SALVADOR)



INGREDIENTES:

- 5 cl. Crema de Arroz con Leche
- 1,5 cl. Orujo Tostado Panizo
- 0,5 cl. Licor de Limón Panizo
- 2,5 cl. Nata 38%M.G.
- 4 gotas Bitter de Naranja Bittermens
- Ralladura de Cacao (1 cucharadita)

Decoración:

Caramelo de Limón, Azahar y perlas comestibles.

PREPARACIÓN:

Se introducen todos los ingredientes en la coctelera, se agita enérgicamente y se escancia sobre un tarro de conserva lleno de hielo pilé. Se coloca con una pinza de precisión el caramelo de limón y azahar. Es un cóctel que puede ser un sustitutivo de un postre.