10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANIZO BLACK AND WHITE (SERGIO FREILE)



INGREDIENTES:

- 4cl de Crema de Arroz Panizo
- 2cl de Aguardiente de Orujo Panizo
- 1cl Licor de Café Panizo
- 5 cl de zumo de limón
- 3cl toping de Avellana
- Una gota de Gum Nero

PREPARACIÓN:

Se echa la Crema de Arroz directamente en el vaso, y el resto de ingredientes se mezclan en la coctelera.

Decoración: piel de naranja , limón y lima con pensamiento blanco y cereza