11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

UFF, PANIZO.LOVE COCTAIL (JOSE VILLAR CASTRO)



INGREDIENTES:

- 4CL. Crema de Arroz Panizo
- 2 CL. Aguardiente de Orujo Panizo
- 1 CL. sirope de piña Monin.
- 1/2 gramo de jengibre en polvo.

PREPARACIÓN:

En la batidora batimos el aguardiente de orujo y la Crema de Arroz con un colorante azul.

Después licuamos el sirope de piña con un colorante rojo, junto con el jengibre y servimos en el vaso de tubo lentamente.

Decoración: trozo de piña deshidratada y pintada de oro.