11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

CREMA COLADA (ROBERTO AGUIRRE)



INGREDIENTES:

- 2,5 cl Crema de Orujo Panizo
- 2,5 cl Crema de Arroz con Leche Panizo
- 2 cl Ron Añejo
- 5 cl Monin Coco
- 10 cl Leche/Bebida de Almendras

PREPARACIÓN:

Método: Coctelera

Verter todos los ingredientes en la coctelera con hielos y agitar. Servir con colado simple en el vasos con hielo duro. Completar con hielo picado.

Decoración: canela en polvo, hojas de piña y coco deshidratado.