



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

ARROZ COLADA (MICHAEL CRESENCIO MENDOZA)



INGREDIENTS:

40ml. crema de arroz Panizo

15ml. Sirope picante

15ml. Monin de Coco

20ml. zumo de piña natural

0,05 gramos de Jengibre natural

Garnish: hojas de papel piña reciclado y flores comestibles

PREPARATION:

Se prepara el vaso coctelera y hechar el trozo de jengibre con la ayuda de muddler hay que machacar ,,una vez hecho,hecha todos sus ingredientes con su medidas correctas ,hechar 3 cubitos rocas , shakear bien . lo tenemos listo ,? dentro de la copa fría hecha cubito de hielo transfarente ,servir directo,poner los garnish y ante todo tiene que estar muy fría la copa .aquí lo tienes a disfrutar con tu cóctel ARROZ COLADA