14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

RECUERDOS DE MI ABUELA (CRISTIAN MONASTERIO GARCÍA)

INGREDIENTS:

Brandy 1,5 cl

Licor de crema de arroz con leche Panizo 3 cl

Licor de café Panizo macerado en té de cacao y nuez 2cl

Sirope casero de pistachos 3 cl

Puré de coco Fabri 2 cl

Bitter de cacao Azteca 1 dash

Decoración: flores comestibles

Presentación: vaso dentro dentro de un cofre con ahumado de chocolate

PREPARATION:

Servimos cada ingrediente con un jigger por orden de receta dentro de una coctelera. Agitamos enérgicamente y hacemos doble colado en un vaso en el que, previamente agregamos hielo. Colocamos las flores comestibles sobre el cóctel y lo introducimos en un cofre, al que ahumamos con esencia de chocolate y lo cerramos.