



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ARROZ COLADA (MICHAEL CRESENCIO MENDOZA)



INGREDIENTES:

- 40ml. Crema de Arroz Panizo
- 15ml. Sirope picante
- 15ml. sirope Monin de Coco
- 20ml. zumo de piña natural
- 5 gramos de Jengibre natural
- Decoración: hojas de papel piña reciclado y flores comestibles

PREPARACIÓN:

Se prepara el vaso de la coctelera y en primer lugar, se introduce el trozo de jengibre. Con la ayuda de un *muddler* se machaca.

Una vez realizado, se vierten todos los ingredientes con su medidas correspondientes, se añaden 3 cubos de hielo, y se agita bien el preparado en la coctelera.

Dentro de la copa bien fría echamos un cubito de hielo transparente, y servimos directamente, añadiendo la decoración encima del hielo cuadrado, y a disfrutar.