



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CREMOSA CALAMIDAD (ALEJANDRO CUADRADO HERNÁNDEZ)



INGREDIENTES:

- 4 cl Licor de Crema con Orujo Panizo
- 2 Cl Vodka infusionado con Vainilla homemade
- 4 cl Leche evaporada
- 1 cl Monin de Pistacho
- 1 cl sirope de Nuez moscada *homemade*
- 2 dashes de solución salina Volcánica

PREPARACIÓN:

Método empleado en este cocktail: Shake.

Tipo de copa: coupé vintage.

Decoración: recorrido -en la superficie del cóctel- de nuez moscada en polvo, el cual terminaremos con un par de Flores Rosa perpetua.