



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ORO BLANCO (YELISSA PEREZ TORRES)



INGREDIENTES:

- 5 cl Crema de Arroz Panizo.
- 1,5cl Sirope de Avellana Monin.
- 1cl Ron Añejo .
- 3 gotas de Esencia de Vainilla.
- Trampantojo de Canela hecho con chocolate

PREPARACIÓN:

Se prepara en coctelera y se sirve en copa cóctel.

Primero enfriamos la copa de cóctel. Introducimos los ingredientes en la coctelera empezando por la Crema de Arroz Panizo, seguido el sirope de avellana Monin, luego el ron añejo y finalizamos con la esencia de vainilla.

Añadimos tres cubos de hielo en la coctelera y agitamos. Una vez listo, vertemos el cóctel en la copa decorándolo con el trampantojo de canela.