14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIGLACE (DAVID MARTÍN GARCÍA)



INGREDIENTES:

- 30 ml Crema de arroz Panizo
- 20 ml Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo
- 10 ml Pacharán Panizo
- 45 ml Zumo de pomelo
- 7,5 ml Sirope de azafrán
- 7,5 ml Sirope de Demiglace y azúcar moscovado

PREPARACIÓN:

Se echan todos los ingredientes en la coctelera Boston, se agita. Se hace un doble colado, se vierte la mezcla en una copa y se coloca una hoja de laurel.