14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

SANTO REMEDIO (RUBEN ZAYAS MOYA)



INGREDIENTES:

- 3cl Crema de Arroz Panizo
- 2cl Licor de Crema con Orujo Panizo
- 2cl Mezcal Los Danzantes
- 3,5cl Crema de Leche Risso Vegan
- 1,5cl Sirope de Agave Monin
- Acabado con canela en polvo
- Brocheta de amarenas con piel de naranja

PREPARACIÓN:

Agregamos a una coctelera Boston la Crema de Arroz, la Crema con Orujo Panizo, el mezcal, la crema de leche y el sirope de agave. Agregamos hielo a la coctelera y agitamos fuerte para que cree una ligera espuma y enfríe el cóctel.

Vertemos el líquido en una copa Martini y espolvoreamos canela en polvo por encima. Acabamos decorando con una brocheta de pieles de naranja y amarenas.