



14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ORO DE ARROZ (VLADISLAV ZABRODSKIY)



INGREDIENTES:

- 4 cl Crema de Arroz Panizo
- 1 cl Licor 43 (para matices de vainilla y cítricos)
- 1 cl Ron especiado (aporta riqueza y profundidad)
- 0.5 cl Leche condensada (para mayor cremosidad)
- 1 cl Cordial de canela (casero)
- Nuez moscada rallada por encima
- Chips de arroz caramelizado como decoración

PREPARACIÓN:

1. Enfriar una copa de cóctel previamente.
2. Agregar todos los ingredientes líquidos a una coctelera con hielo.
3. Agitar enérgicamente hasta que la mezcla esté bien fría y emulsionada.
4. Colar en la copa fría.
5. Espolvorear nuez moscada rallada por encima.
6. Decorar con un chip de arroz caramelizado.

Este cóctel pertenece a la categoría digestivo, perfecto para después de una comida gracias a su textura cremosa y sus notas especiadas y dulces.