14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ARRONIZO CON CHOCO YEMAS DE SANTA TERESA Y PACHARAN PANIZO (HECTOR GIMENO GARCIA)



INGREDIENTES:

- 4 cl. Crema de Arroz Panizo
- 2 cl. Ron Matusalén 23 años
- 2 cl. Sirope Chocolate Blanco Monin
- 0.5 cl. Sirope Calabaza Especiada Monin
- 6 cl. Infusión de leche casera

PREPARACIÓN:

Infusión de leche casera (Ósmosis durante 24h en frio: Leche sin lactosa, piel de naranja, leche condensada y canela en rama)

Para las choco yemas con Pacharán Panizo:

0.5 cl Pacharán Panizo inyectado en las choco yemas de Santa Teresa

Enfriamos la copa cóctel y la coctelera.

Colamos la infusión de leche casera a una jarrita.

Echamos todos los ingredientes a la coctelera y la batimos hasta que este bien frio.

Quitamos los hielos de la cristalería y servimos el cóctel.

Decoramos el cóctel con piel naranja, nabo ayudándonos de unos moldes.

Al lado como acompañante del cóctel colocamos dos choco yemas inyectadas en Pacharán Panizo.

Recomendación: beber un pequeño trago del cóctel, comerse una choco yema inyectada en Pacharán Panizo entera, volver a repetir el proceso con la segunda choco yema y finalizar lo que queda de cóctel para disfrutar al máximo de todos los sabores de los orujos Panizo.