14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

RECUERDOS DE MI ABUELA (CRISTIAN MONASTERIO GARCÍA)



INGREDIENTES:

- 1,5 cl. Brandy
- 3 cl. Crema de Arroz Panizo
- 2cl. Licor de Café Panizo macerado en té de cacao y nuez
- 3 cl. Sirope casero de pistachos
- 2 cl. Puré de coco Fabri
- 1 dash. Bitter de cacao Azteca
- Decoración: flores comestibles
- Presentación: vaso dentro dentro de un cofre con ahumado de chocolate

PREPARACIÓN:

Servimos cada ingrediente con un *Jigger* por orden de receta dentro de una coctelera. Agitamos enérgicamente y hacemos doble colado en un vaso en el que, previamente, agregamos hielo.

Colocamos las flores comestibles sobre el cóctel y lo introducimos en un cofre, al que ahumamos con esencia de

chocolate, y posteriormente cerramos.