15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

SENTENCIA DE TERA (CRISTIAN MARTÍNEZ SADIA)



INGREDIENTES:

- 4 cl Aguardiente Sauvignon Blanc Panizo
- 1 cl Palo cortado
- 0,1cl Crema de Chocolate Dubai Panizo
- 1 cl PX
- Twist Naranja fresca
- Flor comestible

PREPARACIÓN:

La receta se elaborará de la forma tradicional.

Eescanciado o aireado para subir todos sus aromas verteremos los ingredientes en la coctelera.

Una vez mezclado y aireado, serviremos en vaso bowl estilo japonés con hielo.

Acabaremos con un twist y decorando con la flor