



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CREAMTXARAN (LUIS DE MIGUEL ARAGONESES)



INGREDIENTES:

- 4 cl. Patxaran Panizo
- 3 cl. Crema de Orujo Panizo
- 0,5 cl. sirope Orgeat
- 10cl. de puré casero de fruta de la pasión
- Grosellas

PREPARACIÓN:

El cóctel se realiza con todos los ingredientes en coctelera. Al vaso se le añade hielo pileé y se llena con el contenido de la coctelera. Una vez lleno se culmina con más hielo y se coloca una rama de canela encima para darle aroma.

Para la decoración, utilizaremos una rodaja de fruta de la pasión y la rama de canela, la cual hemos utilizado para aromatizar el cóctel.

El cóctel lo podemos denominar digestivo.

Recipiente: vaso bajo tipo old fashioned