9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BAJO LAS ESTRELLAS (CARLOS ESCALADA ZARAZAGA)

INGREDIENTES:

-3.5 CL Crema de Arroz Panizo

-2.5 cl Amaretto Disaronno

-1 CL Ponche Caballero

-1.5 CL sirope chocolate y menta Monin

-3 CL nata líquida

-Rama de canela con corteza de naranja

PREPARACIÓN:

Modalidad: digestivo postre

Preparado en coctelera

Enfriamos la coctelera y las copas.

Introducimos todos los ingredientes excepto la rama de canela con naranja.

Agitamos enérgicamente.

Servimos en las copas y decoramos con la canela