9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIKAO (MARTA LUZ ALVAREZ CENDAN)

INGREDIENTES:

-5 cl de Crema de Arroz Panizo

-1 cl de Aguardiente Premium de Orujo Verdejo Panizo

-1 cl de PX To Albala

-Bar Spoon de cacao 100% natural

-2 cl de clara de huevo deshidratada

-5 cl de soda

PREPARACIÓN:

Decorar con ralladura de cacao y naranja deshidratada.

Vaso diseño, carton de leche cristal

El cóctel se realiza en coctelera, batiendo enérgicamente todos los ingredientes (una vez sin hielo por la clara de huevo, y un segundo batido con hielo). Escanciar en el vaso haciendo un colado simple.