



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.