



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES
DULCINEA (CRISTIAN MARTÍNEZ)



INGREDIENTES:

- 20 ml Licor Tostado Panizo
- 25 ml Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 2 gotas Bitter de café
- 2.5 ml Miel de pera
- 5ml Ginebra
- 10 ml Espuma de Crema de Arroz con leche Panizo-
- Lámina de jengibre con canela

PREPARACIÓN:

Pondremos el Licor Tostado, el Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc, la ginebra, el bitter de café y la miel de pera en la coctelera y con la técnica de aireación mezclaremos los ingredientes. Después pondremos un bloque de hielo en la copa previamente enfriada, verteremos los ingredientes y acabaremos con una espuma hecha a partir de Crema de Arroz con leche Panizo. Decoraremos con una lámina muy fina de jengibre y canela.