



Mojito con lavanda y arándanos

45cc de jarabe de lavanda, 45cc de ron, 15 hojas de hierbabuena, zumo de limón a gusto, 20 arándanos frescos, soda.

Preparación:

En un vaso largo tritura con el mazo de un mortero todos los ingredientes menos la soda, teniendo cuidado de no triturar de más. Llena el vaso con hielo picado, completa con soda y revuelve. Decora con una ramita de hierbabuena.

Cubos de menta

Los cubos también pueden estar decorados con hierbas naturales. Prueba con un par de hojas de menta que seguro le dará un sabor adicional al trago cuando el hielo se derrita. Te lo aconsejo especialmente para la limonada, delicioso!

Pisco sour de albahaca y menta (6 a 8 vasos)

4 Tazas de pisco, 2 tazas de jugo de limón, 2 tazas de azúcar, 3 cucharadas de miel, 2 cucharadas de ralladura de jengibre, Miel a gusto, Albahaca y menta a gusto.

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes en la licuadora y sirva bien frío. Decora con hojas de menta.

Mojito tradicional

1 parte de ron blanco seco, 1 parte de zumo de lima recién exprimido, 2 partes de soda, varias ramas de hierbabuena, azúcar y hielo picado.

Preparación:

Poner en un vaso una ramita de hierbabuena o varias hojas sueltas. Partir la lima por la mitad y con la mano exprimirlas lo mejor posible, reservar el zumo y las mitades cortarlas en trozos más chicos. Añadir a los vasos los trozos de lima, 2 cucharadas de azúcar y 2/3 partes del vaso de hielo picado. En una jarra echar el ron blanco, el zumo de lima, la soda y revolver. Vertemos el contenido a los vasos revolviendo suavemente para no dañar la hierbabuena. Decora con hojas de hierbabuena y una rodaja de lima en el borde del vaso.