

**Creador:** SrFeo **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se puede cambiar el zumo de lima por sirope de frutas del bosque y tendremos un mojito diferente.

## Descripción:

Para tomar como aperitivo en esas tardes de verano.

## Ingredientes para 1 persona :

- 2/3 de Ron Arehucas
- 1/3 de Zumo de lima
- Unas gotas de Angostura
- Una cucharadita de Azúcar
- Soda
- Una ramita de Hierbabuena
- Hielo picado

## Preparación:

### Paso 1

Poner en el vaso la hierbabuena junto con el azúcar y mezclarlo bien con ayuda de la cuchara mezcladora, procurando extraer el aroma de la hierbabuena.

### Paso 2

Añadir el zumo de lima y mezclar bien.

### Paso 3

Añadir el ron, la angostura, soda al gusto y el hielo picado.

### Paso 4

Adornar con una ramita de hierbabuena y listo para disfrutar.

