

**Creador:** Rebeca Rus **Recetizador:** Francisco Lima

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio



## Descripción:

Un trago dulce para los momentos amargos.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 taza y media de cerezas confitadas y alguna más para adornar
- ? taza de azúcar
- ? tazas de vino de Moscatel
- 4 tiras de corteza de limón más una cucharada de zumo de limón.
- ½ taza de la Ginebra de tu elección.
- 1 taza y media de soda.

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Pon en un cazo las cerezas, el azúcar, el Moscatel, el zumo de limón y una pizca de sal. Calienta a fuego medio y remueve hasta que el azúcar se haya disuelto.*

### **Paso 2**

*Extrae las cerezas y déjalas aparte. Vuelve a calentar la mezcla en el cazo y deja a fuego medio unos 5 minutos.*

### **Paso 3**

*Vuelca en el cazo las cerezas reservadas y deja enfriar todo junto. Rellena cuatro vasos con hielo y añade dos cucharadas de Ginebra, dos de soda y dos del sirope de cerezas en cada uno.*

### **Paso 4**

*Adorna con más cerezas, corteza de limón y una dulce sonrisa.*