Ginger Mint Cock-tail

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Ana Belen Rumbo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Caro

Descripción:

La ginebra Bombay Sapphire es considerado un ingrediente muy utilizado en la coctelería, tal es el caso que incluso viene un pequeño libro con recetas de cócteles al comprar una botella. Uno de ellos es este Ginger Mint Cocktail, elaborado con algunas hojas de menta que le dan un toque refrescante, con un gusto exquisito.

Ingredientes para 1 persona :

- 240 ml. de Ginger Ale
- 90 ml. de ginebra Bombay Sapphire
- Hojas de menta
- Hielo

Preparación:

Paso 1

Romper un poco con cuidado las hojas de menta e introducirlas en el vaso largo de tubo.

Paso 2

Servir la cantidad exacta de Ginger Ale y Bombay Sapphire, con ayuda de un medidor. Remover bien para mezclar los gustos de los ingredientes.

Paso 3

Añadir algunos cubos de hielo al vaso, y listo para tomar.