Mojito

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

Creador: SrFeo **Recetizador:** Flor Roja



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.