Cherry Cherry Gin

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

Creador: Rebeca Rus **Recetizador:** Goretti



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.