

Creador: Rebeca Rus **Recetizador:** Cuscu Mania



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Una inyección de energía para esos momentos de bajón.

Ingredientes para 1 persona :

- 5 hojas de albahaca fresca.
- 1 cucharada de zumo de limón.
- 1 cucharadita de azúcar.
- ¼ taza de Ginebra al gusto.
- ½ taza de Champagne al gusto.

Preparación:

Paso 1

Machaca la albahaca con el azúcar en una coctelera mientras berreas algún terrible éxito de tu cantante favorito. Añade la ginebra, el zumo y hielo.

Paso 2

Llega el momento de pasar a lo de “bailando, me paso la vida bailando, la coctelera agitando...”.

Paso 3

Vuelca el contenido de la coctelera en un vaso, añade el hielo y el champagne. Seguro que antes de tomártelo ya estás más animado.