

**Creador:** Rebeca Rus **Recetizador:** Monica Gonzalez



**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.*