

MOJITO (cuba typical)



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

Creador: kee way **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

MOJITO(CUBAN TYPICAL) by(kee way)

Ingredientes para 4 personas :

- RON AÑEJO
- cucharadas de café de AZUCAR MORENO
- 4 limas
- unas cuantas hojas de menta
- hielo
- (originalmente se sirve con soda o agua con gas) de seven up o sprite

Preparación:

Paso 1

Ponemos 1 cucharadita y media de azúcar moreno en el fondo del vaso, junto con unas hojas de menta. Partimos una lima en 6 trozos, la añadimos y machacamos con el mortero hasta que el azúcar se disuelva. Añadimos hielo picado y un chorreón de ron. Por último, completamos la copa con Sprite o similar. Repetimos la operación hasta preparar 4 copas. Adornar con una ramita de hierbabuena y listo para disfrutar.