



MOJITO DE FRESA, UNA VARIANTE PARA EL VERANO...

Del Bar de Lau

El Cóctel Auténtico Cubano, con un Toque de Fresa!

Para un toque dulce en una bebida clásica, pruebe este refrescante mojito de fresa! Aquí, la Pulpa de Fresa

Ingredientes:

8 hojas de menta fresca

2 cdtas de azúcar

4 oz. de Pulpa de Fresa

3 cdas. de club soda

2 cdtas Jugo de Limón

3 oz. de ron blanco (opcional)

Instrucciones:

1. En una coctelera, o en un vaso alto, agregue las hojas de menta y azúcar. Use un pilón de madera, para triturar la menta con el azúcar hasta que la menta este machacada

2. Añada la pulpa, la soda, el jugo de limón y si lo desea, el ron. Agite hasta que se mezclen.

3. Divida el Mojito de Fresa en dos vasos altos con hielo. Sirva inmediatamente.

Tip: No tiene un pilón o mortero de madera? No hay problema!

Si está preparando varios mojitos y el pilón de madera está desaparecido en el momento, no se preocupe! En su lugar, utilice su cuchara de madera, para triturar la menta. Para ello, déle la vuelta a la cuchara y utilice el cabo para presionar con firmeza la menta con el azúcar, hasta que la hierba se vuelva de color verde oscuro y libere sus aceites esenciales y fragancia.