

Perrier Virgin Mojito

Perrier Virgin Mojito Siguiendo en la línea de proponer cocteles sin alcohol, más actuales, frescos y naturales, para esta ocasión y contando con que ya se acerca el verano, he desarrollado un mojito sin alcohol. Para darle cuerpo a este mojito sin alcohol, y siguiendo con la línea que llevamos hasta ahora de cocteles naturales, le añado a la lima, menta, el azúcar y al agua Perrier, que son los ingredientes básicos de un Virgin Mojito, piña natural y jengibre. Consiguiendo así un coctel sin alcohol, fresco, equilibrado con cuerpo, perfecto para aquellas personas que por cualquier circunstancia, quieren beber algo sin alcohol, refrescante y natural, pero a la vez con un punto complejo.



Receta:

- 2 rodajas de Jengibre fresco pelado.
- 1 rodaja de piña fresca "sino es posible conseguirla, se podrá sustituir por zumo de piña de buena calidad".
- ¼ de lima cortada en trozos.
- 10 hojas de menta.
- Completar con Perrier.
- Decorar con ramita de menta.

Preparación del coctel:

Primero ponemos en las rodajas de jengibre dentro del vaso y le damos unos golpes para que suelte un poco de zumo, pero con cuidado de que no se rompa para que después cuando bebamos no nos entre por la pajita. Después añadimos la piña, la lima, la menta y el azúcar, siempre en este orden, para que cuando machaquemos los granos de azúcar arañen la menta y suelten el aroma. Yo no recomiendo machacar demasiado la menta, ya que cuando se machaca demasiado, nos aporta notas amargas, y lo que buscamos de la menta, son las notas más frescas. Añadimos el hielo picado y un poco del agua Perrier y removemos bien. Completamos con el resto del agua Perrier, añadimos más hielo de ser necesario y decoramos con una ramita de menta.

Cóctel creado por:

Javier Caballero
Liquid Experience