

Mojito

Un combinat clàssic, creat a La Bodeguita del Medio de l'Havana, on la prenia Ernest Hemingway, i un dels meus preferits: escombrant cap a casa ;-) Bon profit, culinaris!



Racions: 1

Taula d'ingredients:

4 cl rom
1 llima
5 fulla menta
2 cullerada sucre moreno
soda
gel picat

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Netejar la llima i tallar-la a quarts al llarg. Esprémer a mà sobre un got ample i reservar la llima PAS 2 / Posar les fulles de menta. Aixafar bé amb la mà de morter, traient-ne tot el gust. Si es fa amb sucre en comptes d'almívar, afegir també des del principi, per ajudar a aixafar les fulles PAS 3 / Afegir les llimes espremudes i aixafar amb el morter dins del got PAS 4 / Incorporar el rom , l'almívar (si s'ha fet amb sucre al principi, no afegir més dolçor) i el gel picat PAS 5 / Agitar amb el mesclador i completar amb soda, agitant novament

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Molt fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/mojito>