

MOJITO DE FRESAS

Ingredientes:

- 30 ml (1 onza) de jarabe simple* o al gusto
- 3 fresas frescas (aproximadamente)
- 2-3 (4) ramitas de menta verde fresca (picadas si prefieres trozos de menta más pequeños en tu cóctel)
- 30 ml (1 onza) de jugo de limón fresco
- 2 onzas (60 ml) de ron claro
- 3-4 onzas (90-120 ml) de agua con gas
- Hielo



Instrucciones:

1. En un vaso alto frío (de 10 a 12 onzas), agrega el jarabe simple, las fresas y las hojas de menta junto con el dorso de una cuchara o mezclador, tritura bien las fresas y las hojas de menta.
2. Agrega el jugo de limón y el ron. Llena el vaso con hielo y completa con agua con gas. Revuelve suavemente y adorna con ramitas de menta o rodajas de fresa. y A disfrutar!!

Notas:

*Un jarabe simple básico es una proporción 1 : 1 de azúcar disuelta en agua. Ejemplo: una taza de azúcar disuelta en una taza de agua en una olla a fuego lento, hasta que quede bien disuelta. Si es posible, prepararlo con anticipación y para poder utilizarlo frío.

*Se conserva durante meses en el refrigerador si lo guardas en un recipiente limpio. Si no deseas hacer el jarabe simple (aunque siempre es bueno tenerlo a mano), puedes mezclar aproximadamente 1 cucharada (o al gusto) de azúcar en su lugar.