

MIMOSAS DE FRESA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Salen 6 mimosas

Ingredientes:

- 2 tazas de jugo de naranja recién exprimido (helado)
- ½ taza de fresas frescas
- 1 botella de 25 onzas de Champagne, Cava o Prosecco son todas buenas opciones (helado)



Instrucciones

1. Agrega el jugo de naranja y las fresas a la licuadora, licuar hasta que todo esté bien licuado.
2. Con la copa de champán inclinada en un ángulo de 45 grados, llena lentamente la copa hasta la mitad con champán.
3. Añade la mezcla de jugo de naranja y fresa, adorna con rodajas de fresa, disfrutar y ser feliz!.

Para hacer en una jarra:

1. Licua el jugo de naranja y las fresas, luego agrégalo a una jarra grande, añade rodajas de fresa y naranja frescas y colócalo en el refrigerador.
2. Cuando estés listo para servir, vierte el champán frío y revuelve, servir y disfruta!

Notas:

*Si quieres hacer esta versión sin alcohol, sustituye el champagne por cualquier bebida carbonatada.