



Mojito. Mi versión del Hotel El Convento

- **Nivel de dificultad: Fácil**
- **Tiempo de preparación: 5 min.**
- **Para 4 copas**

Ingredientes

- Dos limas
- Hojas de hierbabuena fresca (al menos 40)
- Azúcar moreno (el volumen de medio vaso de agua). En su defecto, azúcar normal
- Ron blanco limón (un tercio de vaso de agua)
- Ron pálido (medio vaso de agua)
- Licor 43 (un dedo del vaso)
- Soda en sifón (Tipo Géiser)
- Hielo picado (a ser posible). Comprado o lo puedes hacer en casa

Utensilios

- Jarra de agua para hacer la mezcla, cuchara o mortero de madera, tablas de cortar, etc.
- Picadora de hielo o similar y cucharón para servirlo
- Servir con pajitas, muy frío, en vasos de boca ancha

Preparación

1. Lavar la hierbabuena y las limas. Separar las hojas de hierbabuena de los tallos, para al menos conseguir unas 40 (no temáis exceso de hierbabuena, porque siempre le dará un sabor fresco y agradable). Separaremos la mitad de las hojas, ya que parte la usaremos para hacer la base del combinado, y el resto la usaremos al final para presentar el mojito en el vaso. Las dos limas se trocean en rodajas, y a su vez en cuartos, quedando gajos de pequeño tamaño. Media lima se aparta para después servir. En una jarra de agua, vamos a preparar la base de las cuatro copas, que consta de las 20 hojas de hierbabuena, una lima troceada y media troceada, y el medio vaso de azúcar moreno. Se vierte primero la hierbabuena, después la lima, aplastándolo con la cuchara de madera para conseguir extraer el jugo de lima mezclado con el frescor de la hierbabuena, mas tarde se añade el azúcar y se mezcla, machacándolo todo.

2. A continuación se añaden los licores, el tercio del vaso de ron limón, el medio vaso de ron pálido y el dedo del Licor 43, que lo endulza. Se mezcla todo, junto con la base de lima, hierbabuena y azúcar, adquiriendo un color oscuro debido al efecto del azúcar



Loleta

Life, Market & Cooking



moreno. Esta será la base de alcohol que "calentará" el mojito en los vasos donde se presente el cocktail, que seguidamente describimos.

3. La presentación: en un vaso de boca ancha, se colocan 4/6 hojas de hierbabuena en el fondo, junto con un par de trocitos de lima de los reservados anteriormente, se añade el hielo picado (se puede comprar, hacer en una picadora de hielo, batidora potente, thermomix, o a mano en último caso), si no es posible, hielo en cubitos. Se rellena el **primer tercio** del vaso con el concentrado de la **base de alcohol** mezclada con hierbabuena y limas de la jarra y finalmente se completan los **dos tercios** restantes el vaso con el **sifón** de soda (se puede sustituir por seven-up, sprite o casera, pero no será igual, cuidado con el azúcar), se coloca la pajita y se mueve un poco, quedando terminado. Hay que probar el primero por si hay que rectificar al final tanto de alcohol, como de dulzor, añadiendo más azúcar si fuese preciso. ¡Salud!

