



Mojito virgen

Coge las hojas de la menta y ponlas en la base de una jarra grande. Espolvorea sobre el azúcar, luego vierte sobre el jugo de lima. Usa el extremo de un rodillo o una cuchara de madera para mezclar todo, triturar las hojas de menta y disolver el azúcar. Agrega un poco de hielo, luego vierte sobre el agua de soda fría. Pruébalo - puede que te guste un poco más dulce. Si es así, agrega pizcas de azúcar extra. Se pueden agregar rodajas de limón extra (y hielo) a los vasos para servir, o directamente en la jarra también.

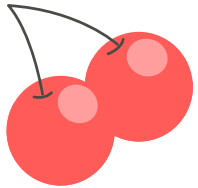
- 20 g de racimos de menta
- 3 cucharadas de azúcar blanco o moreno, o un poco más al gusto
- 150ml/ ¼ de pinta de zumo de lima recién exprimido (unas 8 limas), más unas pocas rebanadas de lima o rodajas para servir
- 2 puñados de hielo
- 1 litro/1¾ de pinta de refresco de soda



Sangría virgen

Combina las frutas y el agua en una jarra grande. Refrigerarlo durante al menos 3 horas, preferiblemente durante la noche, para que los sabores se mezclen. Antes de servir, añade agua mineral o carbonatada y remuevelo bien.

- 1 limón cortado en láminas finas, con piel
- 1/2 lima cortado en láminas finas, con piel
- 1 naranja mediana cortada en láminas finas, con piel
- 1 manzana pequeña descazonada, cortada en 8 láminas, con piel
- 1 ciruela pequeña cortada en láminas finas, con piel
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 vaso de agua
- 5 vasos de agua con gas



Piña Colada virgen

Reúne los ingredientes. Coloca los trozos de piña congelada y el hielo al fondo de la batidora. Vierte por encima el zumo de piña y la leche de coco. Añade el azúcar moreno, en caso de utilizarlo. Bate hasta obtener una textura fina. Pruébalo para comprobar el dulzor y añade más azúcar si es necesario. Vierte en los vasos y añade la guarnición de piña fresca o cerezas al marrasquino. Sirve inmediatamente y disfrútalo.

- 1 1/2 trozos de piña sin azúcar (congelada)
- 1/4 taza de hielo
- 1 taza de zumo de piña sin azúcar
- 1 taza de leche de coco sin azúcar
- Opcional: de 1 a 3 cucharadas grandes de azúcar moreno
- Guarnición: trozos de piña fresca
- Garnición: cerezas al marrasquino



Margarita virgen

Corta una ranura en un trozo de lima, entonces rodea todo el borde del vaso con la lima. Hunde el borde del vaso en un plato con abundante sal. En el vaso donde vayas a servir, mezcla el zumo de lima, zumo de limón, sirope de arce y zumo de pepinillo (añade el toque justo de sabor para imitar al tequila). Añade el agua tónica y hielo. Adorna con una rodaja de lima y sírvelo.

- 2 cucharadas grandes de zumo de lima recién exprimido
- 1 cucharada grande de zumo de limón recién hecho
- 1/4 cucharadita de sirope de arce o sirope simple
- 1/8 cucharaditas de zumo de pepinillo (opcional, pero recomendable!)
- 3 pizcas de agua tónica
- Para la guarnición: rodajas de lima



Daiquiri de fresa virgen

En el recipiente de la batidora combina la fresca, el azúcar, el zumo de limón y el refresco de lima limón. Añade el hielo a la batidora y bate hasta conseguir una textura lisa. Vierte el Daiquiri en una copa elegante para servir.

- 2 fresas grandes (peladas)
- ¼ de vaso de azúcar
- 1 cucharada de zumo de limón
- ¾ de vaso de refresco de lima limón
- 4 cubitos de hielo



Mai Tai virgen

Combina todos los ingredientes en una jara y mézclalos bien. Vierte el contenido en una buena copa de cóctel. Adórnalo con una rodaja de naranja o una rodaja de piña y una cereza al marrasquino, y listo para servir.

- 2 vasos de zumo de piña
- 1 vaso de zumo de naranja (recién hecho mejor)
- 1 vaso de soda
- 1/4 de vaso de crema de coco
- 1½ o 2 vasos de hielo picado



Bloody Mary virgen

Reúne los ingredientes. Coloca los ingredientes sobre cubitos de hielo en un vaso de tubo. Mezcla bien. Añade los aliños y Pruébalo. Adorna con el tallo de apio, tallo de pepinillo o tu guarnición favorita. ¡Y a disfrutar!

- 80-100 ml de zumo de tomate
- 15 ml de zumo de limón
- Una pizca de salsa Worcestershire o salsa inglesa
- Sal de apio
- Pimienta molida (recién molida)
- 2 pizcas de salsa picante (Tabasco o Cholula)
- Guarnición: tallo de apio



Painkiller virgen

Combina todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado, agita hasta enfriar, entonces vierte el contenido en una copa. Adorna con guarnición.

- 30 ml de zumo de piña
- 20 ml de zumo de naranja
- 15 ml de zumo de lima
- 20 ml de crema de coco
- 7 ml de sirope de frambuesa
- Hielo picado