

ENTRADAS

PISCO SOUR DE FRAMBUESA, JENGIBRE Y MENTA



Ingredientes:

- Hielo
- 1 taza de un buen pisco
- 1/2 taza de goma (almíbar que venden en supermercados)
- 1/2 taza de jugo de limón de pica o sutil
- 1 taza de frambuesas
- 1 cucharadita de jengibre fresco picado en bastoncitos
- 4 o 5 hojas de menta

Preparación

- Poner en un jarro 1 taza de hielo + 1 taza de un buen pisco + 1/2 taza de goma (almíbar que venden en supermercados) + 1/2 taza de jugo de limón de pica o sutil + 1 taza de frambuesas + 1 cucharadita de jengibre fresco picado en bastoncitos + 4 o 5 hojas de menta picadas con la mano.
- Batir enérgicamente un par de minutos para mezclar todos los sabores.
- Verter el pisco sour en las copas, decorar con flores comestibles de tu jardín + hojas de menta. ¡¡Disfrutar bien frío!!
- Moja las copas que vas a usar y llévalas al freezer por 20 minutos o más, así tendrás un Sour extra helado!
- PD: si no eres de chile y nunca has probado el pisco.... No se te ocurra pensar que “parece juguito” 😊... aunque sientas que está dulce y “se deja tomar”.

