

ENTRADAS

PISCO SOUR DE MANGO Y JENGIBRE



Ingredientes:

- 1 taza de hielo
- 1 taza de un buen pisco
- 1/2 taza de goma
- 1/2 taza de jugo de limón de pica o sutil
- 1 mango
- 1 cucharadita de jengibre

Preparación

- Poner en un jarro o juguera 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 mango fresco picado (o congelado) + 1 cucharadita de jengibre fresco o en pasta.
- Mixear con el brazo de la mini pimer o la juguera por un par de minutos para mezclar todos los sabores.
- Verter el pisco sour en las copas, decorar con flores comestibles. ¡¡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 chileno, y nunca has probado el pisco.... No se te ocurra pensar que “parece juguito” ... aunque sientas que está dulce y “se deja tomar”

