



Mojito Virgen

Recoge 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, tritura las hojas de menta y disolver el azúcar. Agrega un poco de hielo, luego vierte sobre el agua carbonatada. Sabor: puede que te guste un poco más dulce, si es así, agrega pizcas de azúcar extra. Se pueden adicionar rodajas de limón extra (y hielo) a los vasos para servir, o directamente en la jarra también.

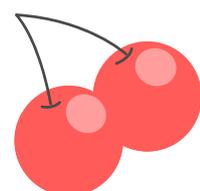
- 20 g de menta
- 3 cucharadas de azúcar glass dorada, o un poco más al gusto si quieres
- 150 ml de lima fresco (aproximadamente 8 limas), más unas rodajas de lima o rodajas de limón para servir
- 2 puñados de hielo
- 1 litro de agua carbonatada



Sangría Virgen

Combina las frutas y el agua en una jarra grande. Refrigerera durante al menos 3 horas, preferiblemente durante la noche, para permitir que se combinen los sabores. Antes de servir, agrega agua mineral / carbonatada y revuelve.

- 1 limón en rodajas finas, con cáscara
- 1/2 lima en rodajas finas, con cáscara
- 1 naranja mediana en rodajas finas, con cáscara
- 1 manzana pequeña sin corazón, cortada en octavos, con cáscara
- 1 ciruela negra pequeña en rodajas finas, con cáscara
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 taza de agua
- 5 tazas de agua con gas



Piña Colada Virgen

Reúne los ingredientes. Coloca los trozos congelados de piña y hielo en el fondo de una licuadora. Vierte el jugo de piña y la leche de coco por encima. Agrega el azúcar morena, si estás usando. Haz puré hasta que quede suave. Prueba para probar la dulzura, y agrega luego más azúcar si es necesario. Vierte en vasos y decora con rodajas de piña fresca o una cereza marrasquino. ¡Servir de inmediato y disfrutar!

- 1 1/2 tazas de trozos de piña sin azúcar (congelados)
- 1/4 taza de hielo
- 1 taza de jugo de piña sin azúcar
- 1 taza de leche de coco sin azúcar
- Opcional: 1 a 3 cucharadas de azúcar morena
- Guarnición: rodajas de piña fresca
- Guarnición: cerezas al marrasquino



Margarita Virgen

Corta una muesca en una rodaja de lima, luego pasa la lima alrededor del borde de un vaso. Sumerge el borde del borde en un plato de sal marina escamosa. En el vaso para servir, mezcla el jugo de lima, el jugo de limón, el jarabe de arce y el jugo de pepinillo (agrega el sabor funky adecuado para imitar el tequila). Agrega el agua tónica y el hielo. Decorar con una rueda de lima y servir.

- 2 cucharadas de jugo de lima fresco
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- 1/4 cucharadita de jarabe de arce o jarabe simple
- 1/8 cucharadita de jugo de pepinillo (opcional pero recomendado!)
- 100 ml de agua tónica
- Para la guarnición: rueda de lima



Daiquiri de Fresas Virgen

En el recipiente de una licuadora, combina las fresas, el azúcar, el jugo de limón y el refresco de lima-limón. Agrega el hielo y mezcla hasta que quede suave. Vierte en un vaso elegante para servir

- 2 fresas grandes (sin cáscara)
- 1/4 taza de azúcar blanca
- 1 cucharada de jugo de limón
- 3/4 taza de refresco de lima-limón frío
- 4 cubitos de hielo



Mai Tai Virgen

Combine todos los ingredientes en una jarra y revuelve bien. Verter en una copa de cóctel o copa especial. Adorna con una rodaja de naranja fresca o una rodaja de piña y una cereza marrasquino y sirve.

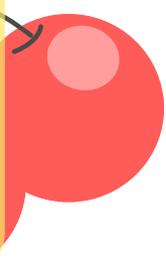
- 2 tazas de jugo de piña
- 1 taza de jugo de naranja (lo mejor es fresco)
- 1 taza de gaseosa
- 1/4 taza de crema de coco
- 1 1/2 a 2 tazas de hielo picado



Bloody Mary Virgen

Reúne los ingredientes. Convierte los ingredientes líquidos en un vaso alto sobre cubitos de hielo. Mezclar bien. Agrega los condimentos al gusto. Decora con el tallo de apio, la lanza de pepinillos o tu guarnición de Bloody Mary favorita. ¡A Disfrutar!

- 80-100 ml de jugo de tomate
- 15 ml de jugo de limón
- Salsa Dash Worcestershire
- Sal de apio
- Pimienta molida (recién molida)
- 2 guioncos de salsa picante (Tabasco o Cholula)
- Guarnición: tallo de apio



Painkiller Cóctel Virgen

Combina todos los ingredientes en una coctelera con guijarros o hielo picado, agita para enfriar y luego vierte el contenido en un vaso. ¡Adornar y disfrutar!

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

