

GinTonic Extra ligero



0



Ingredientes

13 bayas de enebro(unas cuantas más para decorar)

1 tónica lighth

Lima o limón

Hielo picado

Cáscaras de naranja seca para dar sabor.

Ganas de pasarlo bien

Personas: 1 pax

Tiempo total: 5 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 0 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga en el vaso de la batidora las bayas de enebro y la mitad de la tónica muy fría y triture.

En una copa se pone hielo picado, la lima o limón (lo que más te guste) y la otra mitad de la tónica.

Se echa lo triturado a la copa a través de un colador de tela de toda la vida para que no caigan trozos de bayas de enebro.

Se agita y listo para tomar.

Adornamos con una rodaja de limón o lima, unas bayas de enebro y cáscara de naranja.

Nota,- la cantidad de bayas de enebro irá en función de si te gusta más fuerte o menos fuerte(encuentra tu punto)

GinTonic Extra ligero(thermomix)



0



Ingredientes

13 bayas de enebro(unas cuantas más para decorar)

1 tónica lighth

Lima o limón

5 cubitos de hielo

Cáscaras de naranja seca para dar sabor.

Ganas de pasarlo bien

Personas: 1 pax

Tiempo total: 5 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 0 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga en el vaso el hielo y programe 30 seg vel 5. Retire y reserve.

Ponga las bayas de enebro y la mitad de la tónica muy fría y programe 30 seg/vel 7.

En una copa se pone el hielo reservado, la lima o limón (lo que más te guste) y la otra mitad de la tónica.

Se echa lo triturado a la copa a través de un colador de tela para que no caigan trozos de bayas de enebro.

Se agita y listo para tomar.

Adornamos con una rodaja de limón o lima, unas bayas de enebro y cáscara de naranja.

Nota,- La cantidad de bayas de enebro irá en función de si te gusta más fuerte o menos fuerte.(encuentra tu punto)