MOJITO DE ARÁNDANOS

2 porciones

15 min.

Ingredientes

125 gr de arándanos Osom
60 gr de zumo de limón
20 gr hierbabuena
40 gr de azúcar
1 limón entero
125 ml de jugo de naranja
60 ml de Soda
Hielo

Paso 1

Iniciamos esta receta poniendo en dos vasos largos nuestros asombrosos arándanos OSOM, zumo de limón, las hojas de hierbabuena, azúcar y la soda. Con ayuda de una cuchara larga revuelve hasta diluir el azúcar, presiona suavemente las hojas de hierbabuena sin quebrarlas, esto te hace ver más profesional, ¡pero también le da un aroma asombroso a nuestro mojito!

Paso 2

Después agrega el jugo de naranja y mezcla muy bien.
Y para finalizar, corta el limón en rodajas y decora tu vaso con el poniéndolo en el borde.

Algunos Tips “Osom” para ti!

No machacar demasiado las hojas de hierbabuena para que no se oxiden y den sabor amargo.

Antes de utilizar los vasos, llénalos de hielo y revuelve por 5 minutos. ¡Cuando se acaben los 5 minutos, bota los hielos y empieza la preparación! COOOOOL, el mojito estará frío por más tiempo y los hielos tardarán en derretirse.

Guarda algunas hojas de hierbabuena para darle un toque aún más OSOM a tu bebida.

Frutas Jugosas. Verduras crujientes. Gente feliz

Todos los derechos reservados ®