

Mula de Jengibre Fresco

JENGIBRE · LIMÓN · VIVAZ

Dificultad: Media · Tiempo: 4 min · Vaso: Vaso alto · Con: Mr. Mezcal Espadín

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml	Mr. Mezcal Espadín
1/2 oz / 15 ml	jugo de limón verde orgánico recién exprimido
3/4 oz / 22.5 ml	jarabe de jengibre orgánico, preparado abajo
3 oz / 90 ml	agua con gas fría
1	rodaja de limón verde orgánico (opcional)

PREPÁRALO

- 1 Mezcla el mezcal, el jugo de limón y el jarabe de jengibre en un vaso alto.
- 2 Agrega hielo y luego el agua con gas.
- 3 Remueve suavemente y decora.

PREPARA ESTO PRIMERO · Jarabe de jengibre orgánico

30 g jengibre orgánico pelado y en rebanadas delgadas

1/2 taza / 120 ml agua

1/2 taza / ~100 g azúcar de caña orgánica

1. Combina el jengibre y el agua en una olla pequeña. Cocina a fuego lento, tapado, durante 5 minutos.
2. Retira del fuego y deja reposar 10 minutos.
3. Cuela y agrega agua suficiente para volver a 120 ml de líquido.
4. Aún tibio, disuelve el azúcar de caña. Enfría por completo.

Prepara lotes pequeños, refrigéralos de inmediato en recipientes limpios y tapados, y úsalos frescos.

BUENO SABERLO

Un vaso alto normal funciona perfecto: no se necesita taza de cobre especial.