

Cóctel **San Francisco**

- Bebida sin alcohol -



Dedicación : 5 minutos

Cantidad : 600 ml

Este es un delicioso y nutritivo cóctel que nos aportará mucha vitamina C y fibra. Es refrescante y está muy rico.

La ventaja de preparar cócteles sin alcohol es que todos pueden tomarlos. Los niños disfrutarán haciéndolo a la vez que toman vitaminas.

Ingredientes:

- 200 ml de zumo de limón
- 200 ml de zumo de naranja
- 100 ml de zumo de piña
- 80 ml de zumo de granadina "Rives"
- 10 g de azúcar
- 10 - 15 cubitos de hielo
- Un chorro de soda (bebida gaseosa)



- 1** Comenzamos exprimiendo 4 ó 5 limones y otras 4 ó 5 naranjas. Si no queremos la pulpa podemos pasar los zumos por un colador.
- 2** En una coctelera o jarra alta ponemos los **cubitos de hielo**, el zumo de **limón**, el zumo de **naranja**, el zumo de **piña**, el zumo de **granadina** y si lo vemos necesario el azúcar. Agitamos unos segundos. Podemos añadir un chorrillo de agua si nos gusta más líquido.
- 3** Para servir este cóctel **sin soda** utilizaremos una copa alta tipo cava o champagne. Preparamos un plato con **un chorrillo de granadina** y otro plato con **un poco de azúcar**, decoraremos el vaso mojando el borde en el plato con granadina y pasándolo después por el azúcar, para darle un toque escarchado. **Servimos con unas pajitas.**
- 4** Para hacer el cóctel **San Francisco**, utilizaremos los mismos ingredientes y añadiremos antes de servir **un chorro de soda**. Para servir utilizaremos un **vaso de tubo** también llamado vaso de longdrink que decoraremos con una **rodaja de naranja** o limón. O podemos añadir una guinda en la pajita.

Cocina en Video
Recetas sencillas pero muy sabrosas

