

Mojito industrial



Ingredientes (para 3 litros)

- Botella y media de ron (700ml cada botella).
- 5 limas.
- 4 ramas grandes de hierbabuena.
- 300 gr de azúcar.
- 2 litros de gaseosa.
- Hielo.

Material necesario

- Mortero.
- Olla con capacidad para 2 litros.
- Cuchara de madera.
- Embudo.
- 3 botellas de 1 litro con cierre hermético.

Modo de preparación

1. Machacar en un mortero la hierbabuena con un poco de azúcar. Reservar parte de la hierbabuena para la presentación. Depositar la hierbabuena machacada en la olla.
2. Machacar en el mortero 4 de las 5 limas para extraer el zumo (cortarlas a gajos, con piel y todo, y aplastarlas con la maza por la parte de la piel contra el mortero). Conforme se vaya llenando el mortero, añadir las limas machacadas y su zumo al recipiente.
3. Añadir el resto del azúcar al recipiente y remover.
4. Añadir botella y media de ron al recipiente.
5. Remover hasta que el azúcar se disuelva por completo.
6. Trasvasar a 3 botellas el ron con azúcar, lima y hierbabuena. Depositar la misma cantidad en las 3 botellas.
7. Completar las botellas con la gaseosa que sea necesaria.

Presentación

Colocar en un vaso: hielo machacado, una rodaja de lima, una ramita de hierbabuena y una pizca de azúcar moreno. Servir el mojito ya preparado en dicho vaso.

Dos cosas más

- Antes de completar cada botella se puede probar para ver si está muy fuerte o muy suave. De esta forma se puede corregir el sabor añadiendo más gaseosa o más ron según sea el caso). La proporción depende del tipo de ron y gaseosa que se gaste.
- Medidas para 4 litros: 2 botellas de ron (1400 ml), 400 gr de azúcar y algo más de lima, hierbabuena y gaseosa.

From:

<http://lorca.act.uji.es/dokuwiki/> - Wiki de Lorca

Permanent link:

<http://lorca.act.uji.es/dokuwiki/doku.php/recetas:mojito>

Last update: **2011/07/02 16:02**

