Mocktail de pomelo y romero

Raciones para 2

- ❑ Agua
- ❑ Azúcar
- ❑ Romero en rama
- ❑ Zumo de pomelo
- ❑ Soda

1. Para hacer el sirope de pomelo debes poner al fuego un cazo con agua y azúcar a partes iguales. A fuego medio espera unos 5 minutos a que el azúcar se disuelva. Recuerda no dejar hervir la mezcla para que no se formen cristales. Una vez listo, se vierte el jarabe en un recipiente a prueba de calor, se añaden las ramitas de romero y se deja reposar durante una hora.

2. Para elaborar el mocktail de pomelo y romero verteremos en cada vaso media taza de zumo de pomelo, una cucharada del sirope de romero previamente elaborado y cubriremos con la soda. Por último, podemos decorar con una rodaja de pomelo y una ramita de romero.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mocktail-de-pomelo-y-romero/