

COCTEL de CAVA y PIÑA



INGREDIENTES:

- 400 grs de piña natural o en conserva
- ½ limón bien pelado sin nada de piel blanca ni pepitas
- 100 grs de azúcar (ajustar a su gusto)
- 100 grs de Martini o licor de naranja (opcionalmente congelado)
- 1 Botella de Cava Brut (bien fría)

PREPARACION:

- Congelar en cubiteras 1 cubilete de Martini blanco o licor de Naranja
- Poner en el vaso la piña trozeada, el ½ limón, el azúcar y los cubitos de Martini y programar **30 seg a velocidad progresiva 5-10**
- Programar Velocidad 2, sin tiempo, e ir añadiendo poco a poco por el bocal la botella de cava (*)
- Servir inmediatamente en copas de cava o coctel.

Comentarios/Trucos:

- Esta receta es ideal para fiestas y como coctel diferente.
- (*) Si no se ha congelado el Martini o licor de Naranja agregarlo junto con el cava..

Manoli Baena

670 903 982

Montse López

699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>