

Receta de cóctel Moscow Mule



Receta de Moscow Mule

El Moscow Mule (Mula de Moscú) es un [cóctel con vodka](#) de origen estadounidense inventado en 1941 **cuya popularidad se ha extendido rápidamente** a través del mundo debido a su simpleza, delicioso sabor e inconfundible presentación.

¿Cómo hacer Moscow Mule?

Al preparar Moscow Mule asegúrate de utilizar un vodka de buena calidad y si es posible **adquirir cerveza de jengibre** la que se utiliza en la receta original, aunque la puedes reemplazar sin problemas por una clásica bebida tipo ginger ale.

Información Nutricional

Categoría: [Internacional](#)

Cocina: Estadounidense

Calorías: 300

Preparación: 5 minutos

Raciones: 1 persona

Receta de cóctel Moscow Mule

Ingredientes

- 50 ml de vodka
- 30 ml de jugo de limón
- 250 ml de cerveza de jengibre o ginger ale
- 1 rodaja de limón
- Hierbabuena (opcional)
- Hielo picado

Preparación

- **1.** Exprimir el jugo de limón, filtrar, medir y reservar. Disponer el hielo picado y las hojas de hierbabuena lavadas. Reservar.
- **2.** En una jarra de cobre añadir hielo picado hasta alcanzar un tercio de su capacidad, verter el jugo de limón, el vodka y mezclar todo con una cuchara de coctel o una bombilla.
- **3.** Rellenar nuevamente con hielo, decorar con la rodaja de limón, opcionalmente unas hojitas frescas de hierbabuena y completar la jarra con la ginger ale.
- **4.** Servir el Moscow Mule inmediatamente, bien frío, solo o acompañado de [algún aperitivo](#) para picar.

Artesanos de cobre chileno

¿Sabías qué?

Casi desde su creación, el Moscow Mule se ha servido en taza de cobre, **ya que los expertos en coctelería** indican que mantiene mejor el frío de la bebida e incluso aportaría matices a los sabores individuales de sus ingredientes.

Recomendamos

- [Chupe de camarones casero](#)
- [Arroz con piures chilenos](#)
- [Risotto de hongos chilenos](#)
- [Pan de molde blanco casero](#)