

# Receta de mojito con pisco chileno



Receta de mojito con pisco chileno

Una receta de mojito con pisco chileno fácil y refrescante, **que equilibra perfectamente** la acidez, el dulzor y los aromas de la hierbabuena. Imperdible.

## ¿Cómo hacer mojito con pisco?

El tradicional cóctel cubano en una versión reversionada con pisco chileno que **sin duda le dará una nueva dimensión** a este deliciosa preparación.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Bebidas Típicas](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 350

**Preparación:** 5 minutos

**Raciones:** 1 persona

## Receta de mojito con pisco

### Ingredientes

- 50 ml de [pisco chileno](#) de 40°
- 15 hojas de hierbabuena
- 2 limones de pica
- 2 cucharadas de azúcar
- Soda (Schweppes o Nordic Myst)
- Amargo de angostura
- Hielo picado

### Preparación

- **1.** En un vaso grade y limpio reunir los limones picados en cuartos, el azúcar y presionar con un mortero para liberar el jugo y humectar el azúcar, incorporar las hojas de hierbabuena presionar nuevamente con el mortero, suavemente, sin romper las hojas.
- **2.** Llenar el vaso con hielo picado y añadir el pisco, mezclar todo con una cuchara de cóctel intentando mantener las hojas en el fondo, rellenar con la soda y opcionalmente agregar unas gotitas de amargo de angostura.
- **3.** Servir el mojito con pisco inmediatamente, decorar con una rueda de limón y una ramita de hierbabuena.

# Consejos para preparar mojito

Siempre utiliza un pisco chileno de al menos 40% ABV, opcionalmente madurado en barrica, además de albahaca y limones frescos.

## ¿Sabías qué?

Los orígenes del mojito se remontan al siglo XVI en Cuba, época en que se lo conocía con el nombre de “El Draque”, en honor al pirata inglés y comerciante de esclavos Francis Drake.

Se trataba de una antigua mezcla que los marineros de la época solían utilizar para combatir el escorbuto y que era elaborado con “tafia”, un rústico antecesor del ron, el cual era mezclado con agua, especias y jugo de limón para disimular su mal sabor.

La denominación mojito más tarde habría derivado de la palabra “mojo”, un aderezo elaborado con limón, con el que solía pedirse el ron, “con un poco de mojo”, es decir, un “mojito”.

## Recomendamos

[Pisco sour granizado](#)

[Receta de calafate sour](#)