

Granita de vodka y menta con frutas marinadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Gajos de pomelo: 1 Unidad

Uvas verdes sin piel y sin semillas: 20 Unidades

Gajos de naranja: 1 Unidad

Vodka: 20 cc

Frutillas: 50 grs.

Menta: 1 cda.

Ralladura de lima: 1 cda.

Pera: 1 Unidad

Jengibre rallado: 1 cda.

Pimienta Negra: 1 cdita.

Ralladura de naranja: 1 cda.

Granita de vodka

Campari: 50 cc

Miel: 2 cdas.

Jugo de Limón: 2 Unidades

Jugo de Naranja: 2 Unidad

Vodka: 1 Medida

Preparación de la Receta

- Lave y corte las frutillas en láminas.
- Pele y corte las peras en cubos.
- Corte las uvas ne mitades
- En un bowl coloque todos los ingredientes, mezcle bien, tape con film y deje *marinar* refrigerado durante 3 horas.

Granita de vodka y menta

- Hierva todos los ingredientes durante cinco minutos y luego deje enfriar.
- Coloque en una placa, lleve al freezer y raspe con un tenedor cada media hora para formar la granita.

Presentación

- Sirva las frutas en una copa de martini y acompañe con la granita

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/granita-de-vodka-y-menta-con-frutas-marinadas>