Refresco de jengibre y pimienta



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Azucar: 400 g
Jengibre fresco en trozos: 200 g
Té verde en hebras: 20 g
Agua: 1 L
Hielo:
Pimienta negra entera: 10 g

Preparación de la Receta

- En una *cacerola*, al fuego, mezclamos el **jengibre**, un poco de *jugo* de *limón*, la pimienta, el té verde, el azúcar y el agua
- Dejamos *hervir* por unos minutos hasta que el azúcar se disuelva y se convierta en un té.
- Colamos y dejamos enfriar.
- Cuando esté frío, en una batidora, colocamos el hielo con el té y picamos todo junto.
- Servimos en copas y decoramos con rodajas de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/refresco-de-jengibre-y-pimienta