

Creado por el coctelero Héctor Henche

Granini presenta un cóctel sin alcohol dedicado a "la Roja"

Granini ha querido sumarse a la fiebre por "la Roja", flamante ganadora del Mundial de Fútbol, presentando el cóctel Cranberry Red Sensation que **Héctor Henche**, representante de la coctelería de nueva generación de nuestro país, ha ideado especialmente para la firma de zumos.

12/07/2010

Comparte la noticia |



El **zumo de arándanos** de **Granini** es el principal ingrediente para preparar este cóctel y el responsable de darle a la bebida el color de "la Roja".

Cranberry Red Sensation es un cóctel fácil de preparar y que **no contiene alcohol**, lo que permite disfrutar de una bebida refrescante para mitigar el calor del verano y celebrar el histórico triunfo de "la Roja" en el Mundial de Sudáfrica.

Esta es la receta que **Héctor Henche** propone en honor de la selección:

CRANBERRY RED SENSATION

1/2 rama de canela

1/8 parte de chile.

1 parte de zumo de lima

2 cucharaditas de café de azúcar

4 partes de zumo de arándanos Granini

Preparación:

Se elabora en coctelera.

Primero se maja la canela junto con el chile y el azúcar. Se añaden el resto de los ingredientes y se bate enérgicamente. Se sirve en copa de coctel decorado con un chile.



Un cóctel de arándano rojo para celebrar "deportivamente" el triunfo de la Roja en Sudáfrica