



¿A qué saben las nubes?

GINGER ALE CON NARANJA

Ingredientes:

1taza de azúcar (según el gusto podemos utilizar menos o más)
1 y 1/2 tazas de agua
1 y 1/2 tazas de jengibre fresco pelado y cortado en trozos pequeños
200 ml de agua con gas
el zumo de una naranja

1.- Pelamos el jengibre con cuidado. He probado diferentes métodos y el mejor con diferencia es cortar el jengibre en trozos manejables, y pelarlo con una cuchara grande. Parece raro pero funciona de maravilla. Lo cortamos en trozos pequeños.

2.- En un cazo ponemos el azúcar, el agua y el jengibre y lo llevamos a ebullición. Bajamos el fuego y dejamos que hierva suavemente durante 20 minutos. Colamos para retirar todo el jengibre. Al final debe quedar un jarabe un poquito espeso cuando se enfría.

3.- Llenamos un vaso grande con hielo y añadimos 1/4 de taza del sirope de jengibre (o másssssss), el agua con gas y el zumo de naranja. Removemos un poquito y ¡Listo!