

Prepara tus mejores Mojitos con Pardorán

Mojito de Sandía

No necesitas añadir azúcar a los mojitos que prepares con Pardorán. El resultado final es muy refrescante y de baja graduación para que puedas disfrutar del verano sin dejar de ser tú y tomarte un par de ellos sin arrepentirte al día siguiente



Terminamos con lo que empezamos: añadimos un poco más de Pardorán y decoramos con hierbabuena y sandía

Rellenamos con SevenUp y si el vaso lo permite un poco más de hielo

Añadimos ron Brugal y contamos 4 de ron, removemos

Ponemos hielo pilé o picado y con

Empieza colocando 3 hojas de hierbabuena, 3 rodajas de limón o lima y varios trozos de sandía.

Contamos 4 de Pardorán. Machaca un poco para que se mezclen los aromas con el Pardorán



**Empieza
por aquí**



¿Sabías que todas las partes de la sandía son comestibles: cáscaras, semillas y pulpa?

La sandía es oriunda de África. Se cree que los antiguos egipcios fueron la primera nación productora de sandías a gran escala, usándolas principalmente como fuentes de agua durante los períodos secos. Su aporte calórico es mínimo, solo contiene 25 calorías por cada 100 gramos y el 90% de su composición es agua.

Pardorán es un digestivo suave de baja graduación, sólo 7° elaborado en Madrid a base de zumos de frutas y destilados

Bebe con moderación, es tu responsabilidad.