



INGREDIENTES:

- 200 gramos de zumo de limón
- 200 gramos de zumo de naranja
- 200 gramos de zumo de piña
- 200 gramos de sifón o soda (opcional)
- 30 gramos de azúcar
- 300 gramos de cubitos de hielo
- 4 ó 6 cucharadas soperas de granadina (jarabe de la fruta granada)
- 4 ó 6 rodajas de naranja ó 4 ó 6 rodajas de limón
- (opcional algo de alcohol)
- azúcar, agua y colorante rojo (opcional) para decorar la copa o vaso
- una cereza confitada.

PREPARACIÓN:

1. Poner los zumos en el vaso de Thermomix, y el azúcar, los cubitos de hielo, la soda o sifón si la hubiese, y **programar 35 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
2. Mojar los bodes de las copas, o vasos altos, en un vaso con un poco de agua, poniéndolos boca abajo y seguidamente, volver a mojar en otro plato que tendremos preparado con azúcar (podemos haberle puesto antes si queremos colorante rojo)
3. Echar la mezcla preparada, en las copas o vasos azucarados, y añadir en cada copa, una cucharada de granadina, decorar cada unidad con una rodaja de limón o naranja, o con las dos, y una cañita, con una cereza roja ó verde confitada. Si nos apetece ponerle al cóctel algo de alcohol, hacerlo al gusto nuestro. **Y... Listo.**

