



Cer-Kiwi al Vino

Cer-Kiwi al Vino

[Mas recetas Cócteles en http://www.recetasypostres.net/cocteles/17.php](http://www.recetasypostres.net/cocteles/17.php)

Ingredientes:

1 botella de vino blanco, 1 soda (Bretaña), 1 frasco de cerezas en conserva, 1 sobre de gelatina sin sabor, 3 kiwis, hojas de menta, copas altas.

Pasos a seguir:

- 1) En un recipiente hervir medio pocillo de agua, mezclar la gelatina sin sabor, y la mitad del jugo de las cerezas en conserva.
- 2) Dejar enfriar y colocar en las copas, ocupando solo en fondo.
- 3) Meter a la nevera y sacar en 30 minutos.
- 4) Pasados los 30 minutos, mezclar en la licuadora el kiwi pelado y picado en cubos, la mitad de la botella de vino y la soda(Bretaña), licuar.
- 5) Servir en copas y decorar con las hojitas de menta y las cerezas, luego a disfrutar.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/cocteles/cer-kiwi-al-vino-251.php>