**Recetas de cocteles con Slow Juicer Panasonic para disfrutar de los Golden Globes**

**Ciudad de México a 22 de febrero del 2021.-** Durante 78 años los Golden Globes han sido el parteaguas que premia a lo mejor del cine y la televisión, este año han habido algunos cambios por la pandemia, pero eso no quiere decir que el show no deba continuar, sino todo lo contrario.

Y para acompañar esta ceremonia desde la comodidad de tu casa, Panasonic te comparte una serie de fáciles y refrescantes recetas de cocteles que puedes preparar con el [Slow Juicer](https://www.panasonic.com/mx/consumo/electrodomesticos/slow-juicer/mj-l500sza.html) MJ-L500, un poderoso extractor de prensa en frío que garantizará que tus bebidas además de deliciosas estén llenas de nutrientes.

*“Su avanzada tecnología y su tornillo de acero inoxidable que gira a 45 rpm permite exprimir los ingredientes totalmente y aprovechar al máximo el jugo, pero sin destruir los nutrientes y conservando su sabor y textura durante más tiempo; a diferencia de las licuadoras comunes, cuyo calor generado por la fricción oxidan los alimentos”,* comenta Zara Ochoa, Subdirectora de Comunicación de Panasonic México.

Para empezar a disfrutar de la transmisión de los Golden Globes 2021 nada como un Rossini, el aperitivo perfecto:

**Rossini**

Este delicioso y fresco coctel puede elaborarse con jugo o puré de fruta y sin necesidad de dos aparatos distintos, ya que el Slow Juicer de Panasonic cuenta con ambas funciones, sólo basta con cambiar el accesorio y listo. Además, es la bebida ideal para un aperitivo ligero y para los amantes de los cócteles afrutados.

Ingredientes:

* ⅓ jugo fresco de fresa
* 2/3 de Prosecco frío

Preparación:

Lavar bien las fresas y retirar el tallo. Cortar en trozos gruesos e introducirlos en el Slow Juicer, que le dará al jugo una textura suave y cremosa.

Una vez extraído el jugo de fresa, verterlo en copa flauta, después agregar el top de Prosecco frío y finalmente decóralo a tu gusto.

Si eres de los que prefiere una bebida refrescante y rica en vitamina E y C, entonces este coctel de piña será tu mejor opción para disfrutar de la mitad de la ceremonia. Sólo tienes que seguir estos sencillos pasos:

**Pineapple Passion**

Ingredientes:

* 1/4 piña
* 1 manzana
* 1 pequeño trozo de jengibre
* 1/2 lima
* 1 cucharada de miel de maple
* 1 puñado de hojas de albahaca
* 1/2 maracuyá
* Hielo picado

Preparación:

Agrega la manzana, el jengibre y la piña sin cáscara al Slow Juicer de Panasonic. Después, corta en pequeños cubos la mitad de una lima, colócalos en un vaso y añade la miel de maple, posteriormente machaca bien la lima, agregar las hojas de albahaca y con la mano mezcla suavemente todos los ingredientes sin romper las hojas, esto para liberar todo el aroma.

Posteriormente, añade el hielo picado para llenar todo el vaso y vierte el extracto hasta el borde con un top de semillas de maracuyá y con una ayuda de una cuchara mezcla vigorosamente de abajo hacia arriba. Por último, decora con hojas de piña y moras.

La entrega casi termina, por eso ¿qué mejor que un digestivo con frutas de temporada?.

**Gin - Fizz**

Ingredientes:

* 3 limones
* 150g fresas
* 5ml de ginebra
* Cubitos de hielo al gusto
* Agua mineral
* 2 tallos de menta

Preparación:

Pela completamente dos limones hasta quitar la piel blanca, lava el tercer limón con agua caliente y córtalo en rodajas. Desinfecta y enjuaga las fresas con agua fría y corta los tallos, para posteriormente introducirlas en el Slow Juicer y obtener el jugo.

Una vez hecho esto, verter el jugo de limón, el zumo fresa y los 5ml en un *shaker* con hielo y agita vigorosamente durante 15 segundos todos los ingredientes. Luego llena las dos copas borgoñas con hielo y vierte la mezcla, después añade el agua mineral y mezcla con una cuchara mezcladora. Finalmente, lava la menta y déjala secar para utilizarla como decoración junto con unas rodajas de limón. Consejo: Si te gusta un poco más dulce, puedes añadir 1 cucharada de miel al *shaker* junto con los demás ingredientes.

Si prefieres disfrutar de los ingredientes mencionados de manera *kid firendly*, recuerda que el Slow Juicer de Panasonic tiene un accesorio para realizar helados, solo basta con cambiar el accesorio para congelados e ingresar los ingredientes congelados o fríos y en pocos minutos tendrás un postre casero y refrescante hecho en casa y 100% natural.

Ahora sí, ¡solo queda disfrutar de la función!

**Contacto para prensa**

**QPRW QPRW**

José Sámano Natalia Castillo

jose[@qprw.co](mailto:natalia@qprw.co)[natalia@qprw.co](mailto:natalia@qprw.co)

**Redes Sociales:**

Facebook: [@PanasonicMx](https://www.facebook.com/PanasonicMx)

Twitter: [@vivepanasonic](https://twitter.com/vivepanasonic)

Instagram: [@panasonicmexico](https://www.instagram.com/panasonicmexico/)

YouTube: [Panasonic México](https://www.youtube.com/user/vivePanasonic)