**El mocktail perfecto para celebrar Thanksgiving**

* Celebra este Thanksgiving con un refrescante y delicioso mocktail preparado por los mixólogos de Hilton Cancun Mar Caribe All-Inclusive Resort.

Thanksgiving, o Día de Acción de Gracias, tiene su origen en el año 1621, cuando los colonos ingleses celebraron su primera cosecha exitosa y para festejar invitaron a los nativos de Plymouth a compartir pavo, frutas secas y calabazas.

Desde 1863 se estableció que Thanksgiving se celebraría el cuarto jueves del mes de noviembre, así que este año, se llevará a cabo el próximo jueves 23. Si estás preparando una reunión con tu familia o amigos para agradecer, nada como sorprenderlos con un trago de bienvenida.

El equipo de mixólogos del recién inaugurado Hilton Cancun Mar Caribe All-Inclusive Resort, preparó un mocktail delicioso y refrescante para disfrutar este día, te la compartimos.

**ingredientes:**

* 3 oz de puré de durazno.
* 1 oz de jarabe de especias: anís estrellado, canela y clavo.
* 2 oz de jugo de piña natural.
* 0.5 oz de jarabe de amaretto.
* 0.5 oz de jugo de limón amarillo.
* Hielo.

**Utensilios:**

* Shaker.
* Vaso roca.

**Preparación:**

Realizar este mocktail es muy sencillo. Para iniciar se deben verter todos los ingredientes en el shaker, y al terminar se debe agregar el hielo para enfriar la preparación. Cierra bien el shaker y agita a intensidad media por únicamente 10 segundos.

Para finalizar, prepara un vaso roca con hielos y agrega la preparación. La mejor forma de hacerlo aún más llamativo es decorarlo con una rodaja de durazno, anís y un manojo de menta.

Este mocktail es perfecto para compartir con tus invitados durante la cena de Thanksgiving, es una bebida sin alcohol, así que los más pequeños también pueden disfrutarla.

Descarga información e imágenes: <https://drive.google.com/drive/folders/11uVKE6Yb2FuR_bOVfZ_yMCnP8QDWiBre?usp=sharing>