



<https://www.mepillasquisando.com>



## MOJITO CUBANO SU ORIGEN



Su origen cuenta que la costumbre de beber mojito se inició a finales del siglo XVI por el corsario Sir Francis Drake, la primera versión del mojito era con una mezcla de aguardiente de baja calidad, azúcar, limón y menta. El aguardiente aportaba calor, el agua diluía el alcohol, el limón combatía el escorbuto (deficiencia de vitamina C) y la menta aportaba un sabor fresco, mientras que el azúcar hacía más fácil pasar el trago amargo. Se bebía para combatir males estomacales, prevenir el cólera y aliviar en algo el intenso calor de las Antillas. En la década de 1860, la producción de ron ya era más refinada, por lo que se empezó a usar un ron de mejor calidad. Éste sustituyó al aguardiente y lo que ya en Cuba se conocía como Draquecito y se rebautizó como "Mojito". El nombre de este trago de clase mundial proviene de la españolización de "Mojo", un término inglés que significa mezcla. Sin duda, el mojito más famoso es el de "La Bodeguita del Medio" de Cuba, de ahí la frase célebre del escritor Ernest Hemingway: "Mi Daiquiri en El Floridita y mi Mojito en La Bodeguita". La Bodeguita del Medio abrió el 26 de abril de 1942 por iniciativas del comerciante Ángel Martínez. En este local el mojito tiene un costo de cuatro dólares, un precio inalcanzable para la mayoría de los cubanos que perciben en promedio un salario de menos de 20 dólares al mes. Por esto, desde los años 90 los extranjeros son los principales clientes de este bar situado en la calle Emperador 207 a media hora de la Catedral de La Habana.

### INGREDIENTES:

Ron Havana club. (Preferentemente).  
14 gr. de Azúcar blanca.  
4 Ramitas de Hierbabuena.  
1 lima (Jugo).  
Agua mineral. (Soda).  
Hielo picado.

### ELABORACIÓN:

En un vaso servimos primero el azúcar y la hierbabuena, después añadimos el jugo de lima. Con una cuchara, mezclamos los ingredientes para macerar y triturar levemente la hierbabuena. Incorporamos el ron, los hielos y finalmente cubrimos con agua mineral. Decoramos con la ramita de hierbabuena y una corteza de lima.

<https://www.mepillasquisando.com>