

Bebidas con Tequila

Las **bebidas con tequila** son obligadas en la mayoría de las fiestas alrededor del mundo.

Es tan buena que a sido copiada por muchos países, sin embargo el verdadero tequila solo se siembre en una pequeña parte del centro-occidente de México,

Cuando compres una botella de esta bebida asegúrate de que **sea la original**.

Bebidas con tequila blanco



Coctel del prado

Ingredientes

- 250 ml de tequila blanco
- Jugo de limón
- Granadina al gusto
- 100 ml de licor de cerezas
- Hielo al gusto

Preparación

1. En una coctelera, agregamos todos los ingredientes y batimos por un minuto hasta tener una bebida de una consistencia homogénea.
2. Si lo deseamos, podemos licuar la bebida con hielo para darle una textura refrescante y

agradable.

3. Para decorar, podemos utilizar rodajas de limón que le agregan frescura al trago.

Bebidas con tequila centenario



Coctel de tequila y manzana

Ingredientes

- 250 ml de tequila centenario
- Jugo de manzana
- Jugo de limón
- Una manzana
- Hielo

Preparación

1. Para comenzar, procedemos a cortar la manzana en varias rodajas.
2. En nuestra coctelera, agregaremos todos nuestros ingredientes y batimos con fuerza por unos pocos minutos.
3. Cuando se sirva la bebida, podemos decorarla con rodajas de manzana y rodajas de limón.

Bebidas con tequila y frutas



Coctel de tequila y frutas

Ingredientes

- Jugo de sandía
- Fruta picada
- Jugo de cualquier cítrico
- Azúcar
- Tequila
- Hielo

Preparación

1. En una coctelera, agregaremos todos los ingredientes líquidos y el azúcar, procedemos a batir por unos minutos.
2. Una vez terminada la bebida, la servimos en una copa con bastante hielo.
3. Decorar los bordes con azúcar y agregar las frutas picadas de nuestra preferencia.

Bebidas con tequila y granadina

Coctel de naranja



Ingredientes

- 250 ml de tequila
- Medio litro de jugo de naranja
- 50 ml de granadina
- Un limón
- Hielo

Procedimiento

1. El limón, tendrá que ser picado en varias rodajas.
2. En la coctelera, agregamos el jugo, la granadina y un poco de hielo para batir por unos pocos minutos.
3. SI se desea, se le agregará hielo a la bebida y se licuará para tener una mejor consistencia.
4. Con el limón que picamos, poner las rodajas en el envase al momento de servir para darle un toque refrescante.

Bebidas con tequila y cerveza



Coctel de tequila, cerveza y tabasco

Ingredientes

- 250 ml de tequila
- 10 ml de salsa tabasco
- Dos cervezas
- Hielo

Preparación

1. En nuestra coctelera, agregaremos todos nuestros ingredientes, y los batimos con fuerza durante un corto periodo de tiempo.
2. Al servirlo, podemos optar por distintas presentaciones como rodajas de frutas tropicales o incluso una botella de cerveza sumergida en la copa de nuestro coctel.

Bebidas con tequila y mango



Coctel de tequila y mango

Ingredientes

- Medio litro de agua de Jamaica
- 250 ml de tequila
- Dos mangos
- Hielo
- Azúcar (opcional)

Preparación

1. Para empezar a hacer esta bebida, es necesario hacer una base, para eso, utilizaremos el mango que debemos de cortar en varios pedazos y lo mezclamos con el agua de Jamaica en la licuadora.
2. Una vez mezclada nuestra base, le agregamos el tequila y el azúcar si así lo deseamos.
3. Al terminar la bebida, servir con bastante hielo y decorar con frutas tropicales.

Rate this post

Te puede interesar



[No disponible](#)

Características:

Características pendientes

[Más Información](#)



[No disponible](#)

[Más Información](#)



[No disponible](#)

[Más Información](#)



[No disponible](#)

[Más Información](#)