

# Bebidas con Mezcal

El mezcal, bebida de origen mexicano creada por destilación de del corazón del agave.

Existen diferentes tipos de agaves que sirven como base para la creación de esta bebida emblemática, al igual que la uva, depende del tipo es el sabor y aroma.

Tal vez es una bebida poco conocida pero existen varios preparados que se pueden crear a base de él, aquí te mostramos 6 recetas de excelente sabor para preparar en casa.

## Bebidas con mezcal y mango

### Margarita de mezcal y mango



#### Ingredientes

- 150 ml de mezcal
- Jugo de mango
- Jugo de limón
- Azúcar al gusto
- Chile picante
- Hielo

#### Preparación

1. Para comenzar la elaboración de esta bebida, es necesario que preparemos nuestra base, para eso, en una coctelera agregaremos el mezcal, el jugo de mango y

- limón y por último el azúcar.
2. En la licuadora, añadiremos nuestra base y también pondremos hielo, y procederemos a licuar por unos minutos.
  3. Servimos en copas y escarchar los bordes de estas con chile picante.

## Bebidas con mezcal y fresa

### Margarita de mezcal y fresa

#### Ingredientes



- 150 ml de mezcal
- Jugo de limón
- 150 ml de licor de naranja
- Fresas
- Azúcar
- Hielo

#### Preparación

1. Primero que todo debemos de cortar las fresas en pedazos pequeños.
2. Mezclaremos el mezcal, el jugo de limón y el licor de naranja.
3. En la licuadora, añadiremos el hielo, las fresas y también la mezcla que acabamos de hacer y licuaremos hasta tener una bebida homogénea.
4. Servimos y para decorar el trago, podemos escarchar los bordes con azúcar.

# Bebidas con mezcal y tamarindo

## Margarita de mezcal y tamarindo

### Ingredientes



- 150 ml de mezcal
- Jugo de limón
- Pulpa de tamarindo
- Dos limones
- Azúcar
- Hielo

### Preparación

1. Para comenzar la realización de esta bebida es necesario cortar en rebanadas los dos limones.
2. Tanto el mezcal, como el jugo de limón y la pulpa de tamarindo serán mezclados para hacer nuestra base.
3. Haciendo uso de un colador, añadimos nuestra base en la licuadora, y después agregamos el hielo.
4. Licuamos por unos minutos hasta tener realizada nuestra bebida.
5. Al servir, decoramos las copas con rebanadas de limón y escarchando los bordes con azúcar.

## Bebidas con mezcal y naranja

# Cóctel de mezcal y naranja

## Ingredientes



- 150 ml de mezcal
- Jugo de limón
- Jugo de naranja
- Granadina
- Sal
- Chile picante
- Hielo

## Preparación

1. Para llevar a cabo esta bebida empezaremos por nuestras copas, estas, serán escarchadas en sus bordes por la sal y el chile picante.
2. Después de esto agregaremos el hielo a nuestro gusto.
3. Una vez hecho esto, añadiremos el mezcal y el jugo de limón y naranja.
4. Revolvemos con una cuchara y la bebida estará lista.
5. Para finalizar, agregamos la granadina en la superficie del coctel para añadir color y dulzura.

## Bebidas con mezcal y Jamaica

### Cóctel Jamaica y mezcal



## Ingredientes

- 150 ml de mezcal
- Jugo de limón
- Jarabe de Jamaica
- Sal de gusano
- Hielo

## Preparación

1. En una coctelera, agregaremos todos nuestros ingredientes para batir por unos segundos.
2. En las copas que vamos a utilizar, escarchar los bordes con sal y añadir cubos de hielo.
3. Servir la bebida en nuestras copas escarchadas y disfrutar.

# Bebidas con mezcal de café

## Frappe de mezcal de café

## Ingredientes



- 150 ml de mezcal de café
- 50 ml licor de café
- 50 ml de leche evaporada
- Chocolate oscuro
- Hielo

## Preparación

1. Nuestro primero paso será el de rallar nuestro chocolate.
2. En una licuadora, agregaremos todos los ingredientes a excepción del chocolate.
3. Licuamos por unos minutos hasta tener una bebida de color oscuro.
4. Servir en copas y espolvorear chocolate en la superficie del coctel.

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](#)