

Bebidas Mexicanas

Las Bebidas Mexicanas son un complemento a cualquier reunión que organices, son conocidas prácticamente en todos los países del mundo.

Estas bebidas son a base por lo regular en tequila o mezcal, ya que esta son las que representan al país en prácticamente todo el mundo.

Bebidas mexicanas con tequila.

Charro Negro



Ingredientes

- Dos limones
- 250 ml de tequila
- Una pizca de sal
- 500 ml de cola
- Hielo

Preparación

1. Para empezar, debemos de enfriar previamente nuestros vasos con cubos de hielo.
2. Por otro lado, mezclaremos el tequila con la cola.
3. Después, vertemos la mezcla en varios vasos que estén previamente refrigerados.
4. Para decorar, podemos cortar los limones en rodajas, así

como también escarchar los bordes de los vasos con sal.

Margarita

Ingredientes



- 250 ml de tequila
- 125 ml de de cointreau
- Zumo de medio limón.

Preparación

1. Para empezar, combine todos los ingredientes en una coctelera con hielo.
2. Agitese bien.
3. Después, cuele sobre una copa sobre una copa de cóctel escarchado con limón.

Paloma artesanal



A diferencia de la Paloma tradicional, esta lleva jugo de toronja recién exprimida y ya nomás por eso la puedes vender al doble.

Ingredientes

- Tequila
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Jugo fresco de toronja (recién exprimida)
- Hielo

Preparación

En una coctelera mezcla los ingredientes. Luego sírvelos en un vaso largo escarchado con sal y adorna la bebida con una cáscara de toronja.

Bebidas mexicanas fermentadas.

Tepache

Ingredientes



- Un litro de agua
- Cáscaras de cualquier tipo de cítricos
- Cáscara de piña
- Azúcar al gusto

Preparación

1. Para realizar esta bebida necesitamos primero preparar la base, y pasa eso, es necesario combinar el agua con el azúcar, se recomienda utilizar la cantidad que sea de nuestro agrado.
2. Una vez preparada nuestra agua con azúcar, le agregaremos las cáscaras de los frutos.

3. La bebida, tendrá que ser fermentada por un par de días a una temperatura de unos 24 grados en un ambiente que tenga humedad.
4. Cuando notemos que en la bebida se presentan burbujas, nos daremos cuenta que estará lista para servir.
5. Antes de servir, es importante colar para eliminar cualquier rastro de pulpa.

Bebidas mexicanas prehispánicas

Colonche



Ingredientes

- Tunas rojas
- Alcohol de nuestra preferencia
- Un litro de agua
- Azúcar (opcional)

Preparación

1. Para preparar esta bebida debemos de hacer jugo de tunas, para eso, es necesario licuarlas con el agua y después pasar el jugo por un colador para eliminar los restos de pulpa.
2. Una vez hecho nuestro jugo, le agregamos el alcohol de nuestra elección.
3. Ya con esto la bebida estará casi hecha, pero debemos dejarla fermentar por un par de días.
4. Para finalizar, podemos agregar azúcar si es de nuestro gusto y listo.

Bebidas mexicanas típicas.

Cazuelitas

Ingredientes



- Limones
- Limas
- Naranjas
- 250 ml de Tequila
- Bebida gaseosa Squirt
- Un poco de sal
- Cubos de hielo

Preparación

1. Se recomienda hacer esta bebida en una cazuela, ya que así es que se realiza tradicionalmente.
2. En ella, colocaremos un poco de sal a nuestro gusto y cubos de hielo.
3. Seguido de eso, exprimiremos un poco más de la mitad de los frutos cítricos, ya que la otra parte la cortaremos en gajos y la colocaremos en la cazuela como decoración.
4. Por último, agregamos tanto el tequila como la bebida squirt para terminar esta deliciosa receta.

Bebidas Mexicanas

5 (100%) 1 vote

Te puede interesar



[No disponible](#)

Características:

Características pendientes

[Más Información](#)



[No disponible](#)

[Más Información](#)



[No disponible](#)

[Más Información](#)



[No disponible](#)

[Más Información](#)