

# 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](#)