

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



Juego de coctelera Soing Silver de 24 piezas, perfecto para mezclar bebidas, barra de acero inoxidable...

Precio 2200.81 MXN



Características:

- ✓ Todo lo que necesitas: juego de 24 herramientas de bar de alta calidad accesorios de bartending de alta calidad. Ya sea que sea un camarero aficionado o un camarero de cócteles profesional, ya sea que lo necesite para el bar en casa o para su trabajo, Soing kit de barman de 24 piezas siempre será una buena elección.
- ✓ Metal de alta calidad: alta resistencia a la abrasión y a prueba de óxido. Todos los accesorios están hechos de acero inoxidable 304 de la más alta calidad.
- ✓ Regalo perfecto para los amantes de los cócteles: el kit de barman sería un maravilloso regalo para tus amigos y familiares, ya sea para aniversarios, bodas, cumpleaños o Navidad. Con nuestra elegante caja de regalo, creemos que les encantará tu regalo.
- ✓ Fácil de limpiar y almacenar: todos los accesorios son aptos para lavaplatos y muy fáciles de limpiar. Y con nuestro soporte específico, ya no tendrás que preocuparte por perder accesorios de coctelera. No solo puedes almacenar tus herramientas de bar bien, sino que también se pueden utilizar como un bonito adorno.
- ✓ Mejor experiencia de compra con sonido: si no estás satisfecho por cualquier motivo, te garantizamos un reembolso completo inmediatamente. Nuestro servicio al cliente te ayudará a resolver cualquier problema relacionado dentro de 24 horas. Sigue tu corazón, añade a tu carrito.

[Más Información](#)



**Shaker Cocktail Bar Set Kit de Cocteleria, 6
Piezas Utensilios de Bar - RabbitStorm Conjuntos
para e...**

No disponible

Más Información





[Peak Life Boston - Juego de coctelera profesional para camareros, accesorios para el hogar, juego de...](#)

[Precio 1659.53 MXN](#)

[Más Información](#)





Redlemon Kit Bartender de Coctelería con Base de Bambú (12 piezas): Coctelera (Shaker), Destapador...

Precio 849 MXN

[Más Información](#)



