

MARGARITA DE PEPINO Y LIMA

INGREDIENTES

PARA LAS COPAS:

50-60 gr de zumo de lima es decir 3-4 limas

2 cucharadas de azúcar

1 cucharita de sal

PARA EL MARGARITA

1 Pepino sin piel ni semillas en trozos (aprox 200g)

130gr de Tequila

60gr de licor de Naranja

3 limas peladas sin nada de piel blanca y pepitas

150g de azúcar

500g de cubitos de hielo

PREPARACIÓN:

Para las copas:

- 1- Reserva en un plato hondo el zumo de lima.
- 2- En otro plato hondo mezcla el azúcar con la sal
- 3- Moja el borde de las copas con el zumo de lima y luego apóyalas en la mezcla de azúcar y sal, Resérvalas

Para el margarita:

- 4- Pon en el vaso el pepinmo, el tequila, el licor de naranja, las limas y el azúcar. Triture 30 seg vel 8.
- 5- Añada los cubitos de hielo y triture un min vel 10.
- 6- Reparta inmediatamente en las copas y sirva.