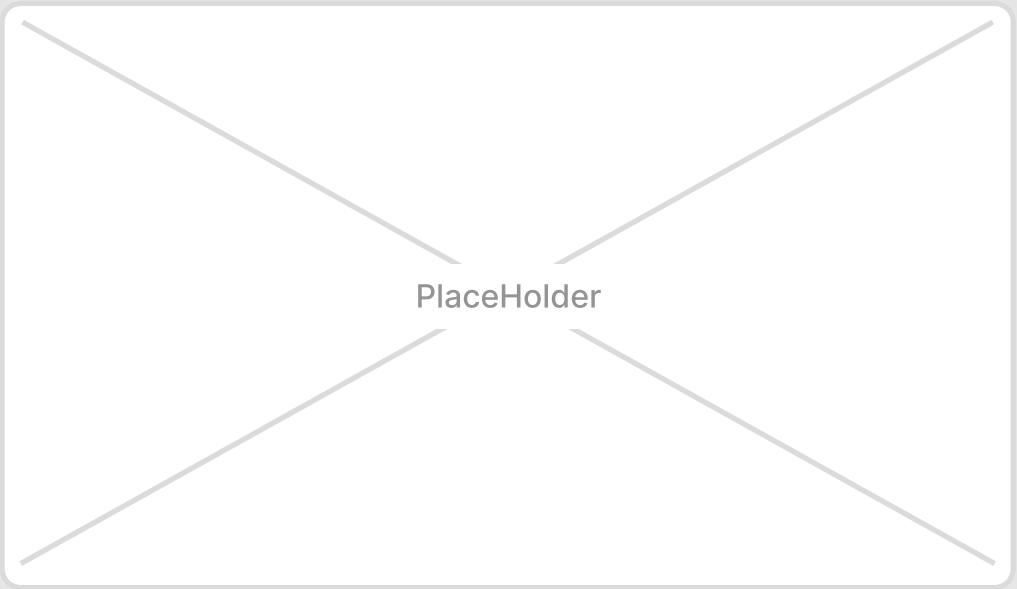




# WineNot



## Categorías

Más



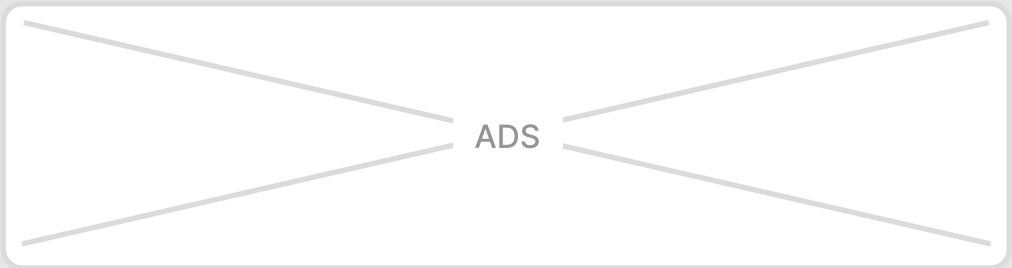
Primaveral



Fuerte

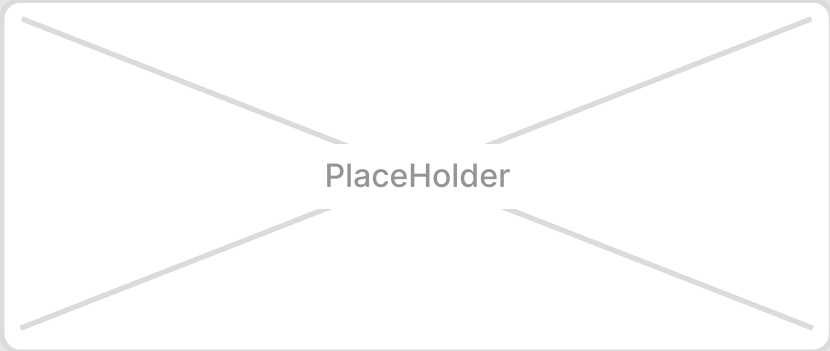


Refrescante





## Black Russian

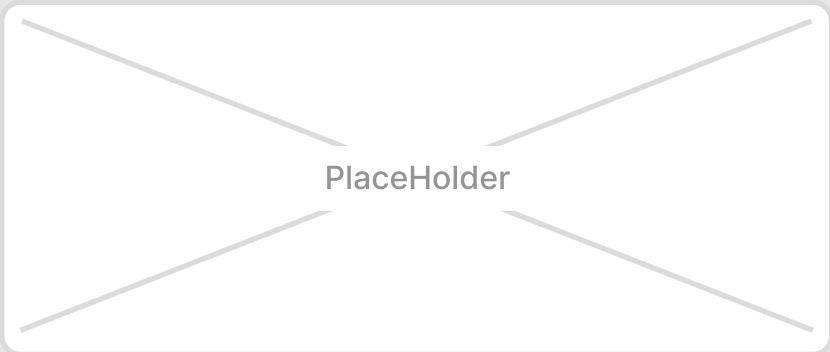


Aperitivo

Fuerte

Fino

## Vodka Gimlet de Albahaca



Primaveral

Vodka

## London Mule



Tropicales

Refrescante

9:41



# WineNot



Cambia tu foto de perfil

**RobertioC921**

Correo electrónico

rcristian2009@gmail.com



Profesión

Chef



Contraseña

\*\*\*\*\*



# WineNot

## Margarita



 ( 2,214 likes )

La Margarita es un cóctel clásico y refrescante originario de México, conocido por su combinación equilibrada de sabores cítricos y agave.

### Ingredientes:

- 2 oz de tequila
- 1 oz de licor de naranja (Triple Sec o Cointreau)
- 1 oz de jugo de limón o lima recién exprimido
- Sal para escarchar
- Hielo
- Rodaja de limón o lima para decorar (opcional)

### Elaboración:

- Frota una rodaja de limón o lima alrededor del borde del vaso. Luego, escarcha el borde del vaso con sal.
- En una coctelera, agrega el tequila, el licor de naranja y el jugo de limón o lima. Llena la coctelera con hielo.
- Agita vigorosamente durante unos 15 segundos, hasta que la mezcla esté bien fría.
- Cuela la mezcla en el vaso preparado con hielo fresco.
- Si lo deseas, decora con una rodaja de limón o lima en el borde del vaso.

# WineNot

Escribe tu comentario...



 **CarlosIturra92**

Me gusta este trago, pero no es mi favorito. Es un coctel para servirle a cualquier persona.

 **MatiNicolas12**

Lo intenté preparar pero me quedó un regusto amargo, creo que no sirvo para esto.

 **Vichodr**

Generalmente tomo solo cerveza, primera vez que preparo un coctel y la verdad es que me gustó bastante, el lado citrico de la bebida le da mucha vida al preparado.

 **SebaTorres9231**

Le di una oportunidad a este trago pero la verdad es que no me gusta el limon, creo que este coctel no es para mi.

 **Dabielpro291**

Prefiero mucho más una baltica que esto, soy un hombre de gustos simples.



**Mi perfil**



**Recetas Aplicacion**



**Recetas de la  
Comunidad**



**Publica tu Receta**



Más



Fuerte

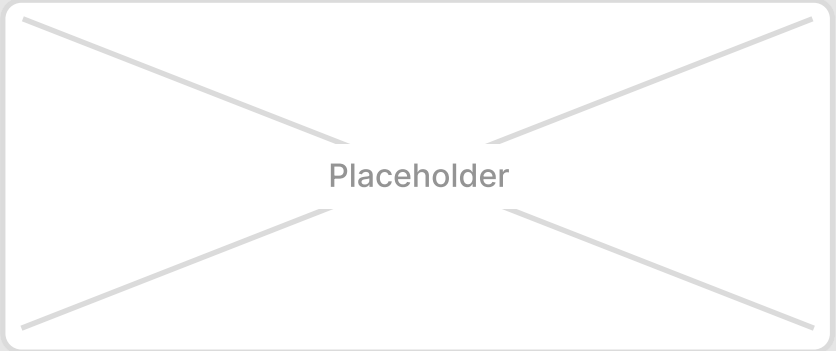


Refr





## Friar Tuck

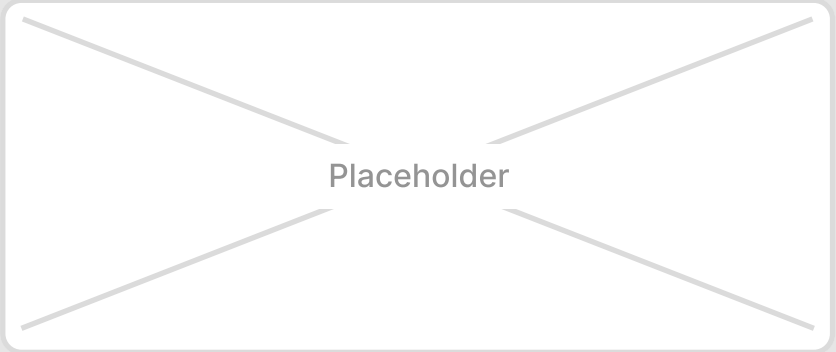


Lacteo

Batido

Suave

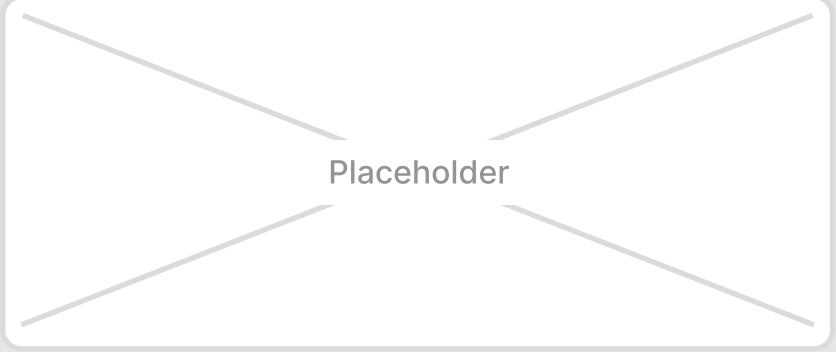
## Velvet Hammer



Fuerte

Retro

## Matute



Fuerte