

Bienvenidos a "La Mezcla Secreta", tu destino definitivo para descubrir el fascinante mundo de las bebidas. Explora nuestras secciones dedicadas a bebidas alcohólicas y no alcohólicas, donde te ofrecemos las recetas para que las puedas preparar tu!


Botón



Síguenos en nuestras redes




### Bebidas alcoholicas



Margarita

es un cóctel clásico mexicano elaborado tradicionalmente con tequila, triple sec (como Cointreau) y jugo de limón o lima, servido generalmente en una copa escarchada cilíndrica. Se refrescante, ligero y equilibrado, y puede disfrutarse en su versión clásica "on the rocks" o en versión frozen.


Ver más



Negroni

El negroni es un cóctel italiano preparado con alcohol, vermut rojo y campari, conocido por su sabor amargo y amoníaco.


Ver más



Mojito

es un cóctel cubano a base de ron, hierbabuena, limón, azúcar y soda, refrescante y amoníaco.


Ver más



Cuba Libre

es un cóctel sencillo hecho con ron, refresco de cola y limón, popular por su sabor dulce y refrescante.

Ver más



Barracuda

es un cóctel tropical elaborado con ron añorado, licor de limón, jugo de piña, en licor de jugo de limón y champagne o vino espumoso, dando como resultado una bebida dulce, amoníaca y burbujeante.

Ver más

Botón Botón secundario

### Bebidas no alcoholicas



Malteada de vainilla

es una bebida fría hecha con leche, helado de vainilla y azúcar. Ideal para refrescarse en días calurosos.

Ver más



Batido de fresa

es una bebida fría hecha con leche, fresas y azúcar o miel, ideal para refrescarse.

Ver más



Capuchino

es una bebida caliente hecha con espresso, leche vaporizada y espuma de leche, ideal para comenzar el día.

Ver más



Aromática con frutas

Bebida caliente y natural preparada con hierbas aromáticas y frutas frescas. Ideal para relajarse y disfrutar de un sabor suave y refrescante.

Ver más



Limonada

es una bebida refrescante hecha con jugo de limón, agua, azúcar y hielo, ideal para disfrutar en días calurosos.

Ver más

### metodo de preparacion bebidas alcoholicas

## MARGARITA

#### INGREDIENTES:

- 50 ml de tequila (preferiblemente blanco)
  - 25 ml de licor de naranja
- 25 ml de jugo de limón recién exprimido
- Hielo (al gusto, suficiente para batir)
  - Rodaja de limón (para decorar)

#### PROCEDIMIENTO DE PREPARACION

a rodaja de limón por el borde del vaso y colócalo boca abajo en un plato con sal para que Escarcha el vaso.  
Prepara la coctelera y Agrega hielo en cubos hasta la mitad de la coctelera.  
añade los licores,Vierte 50 ml de tequila y agrega 25 ml de triple sec.  
Exprime 25 ml de zumo de limón fresco dentro de la coctelera.  
a la coctelera y agitala fuertemente durante 10 a 15 segundos aproximadamente hasta que esté bien fría.  
sirve usando el colador de la coctelera para verter la mezcla en la copa escarchado con sal.  
decora con una rodaja de limón en el borde del vaso y disfruta.



### metodo de preparacion bebidas no alcoholicas

## MALTEADA DE VAINILLA

#### INGREDIENTES:

- 2 bolas de helado de vainilla
- 1 taza de leche fría
- 1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional)
  - Hielo al gusto
  - Azúcar al gusto (opcional)

#### PROCEDIMIENTO DE PREPARACION

Coloca el helado de vainilla y la leche fría dentro de la licuadora.  
Licúa durante 20 a 30 segundos hasta obtener una textura cremosa y homogénea.  
Prueba la malteada y, si lo deseas, añade un poco de azúcar o esencia de vainilla. Licúa unos segundos más.  
Vierte la malteada en un vaso y sírvela inmediatamente bien fría.  
disfrute su malteada

