



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 tú!

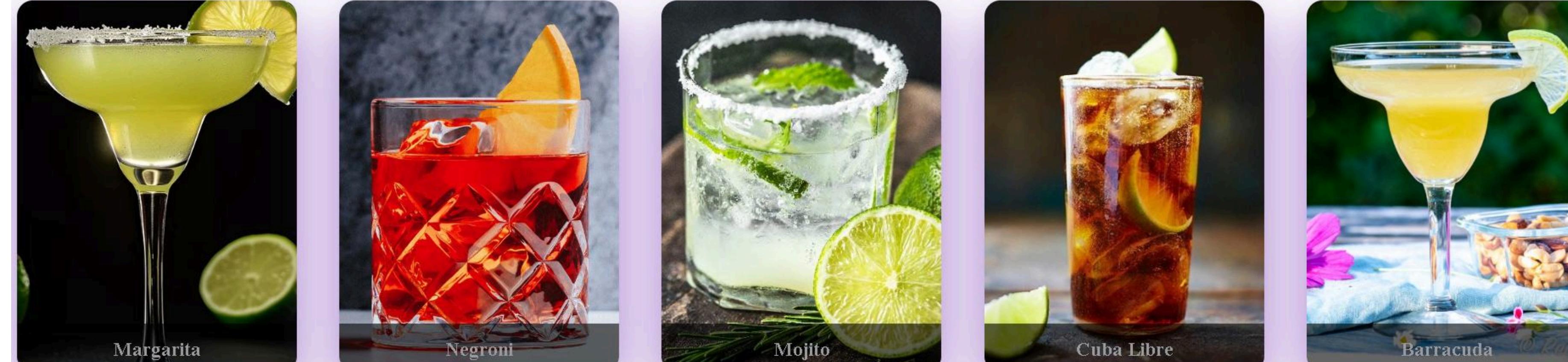
Botón



Síguenos en nuestras redes



Bebidas alcohólicas



Margarita
es un cóctel clásico mexicano elaborado tradicionalmente con tequila, triple sec (Cointreau) y jugo de limón o lima, servido generalmente en un vaso con sal en el borde. Es refrescante, dulce y equilibrado, y puede disfrutarse en su versión clásica "sin hielo" o en versión fría.

Negroni
El negroni es un cóctel italiano preparado con ginebra, vermú rojo y Campari, conocido por su sabor amargo y aromático.

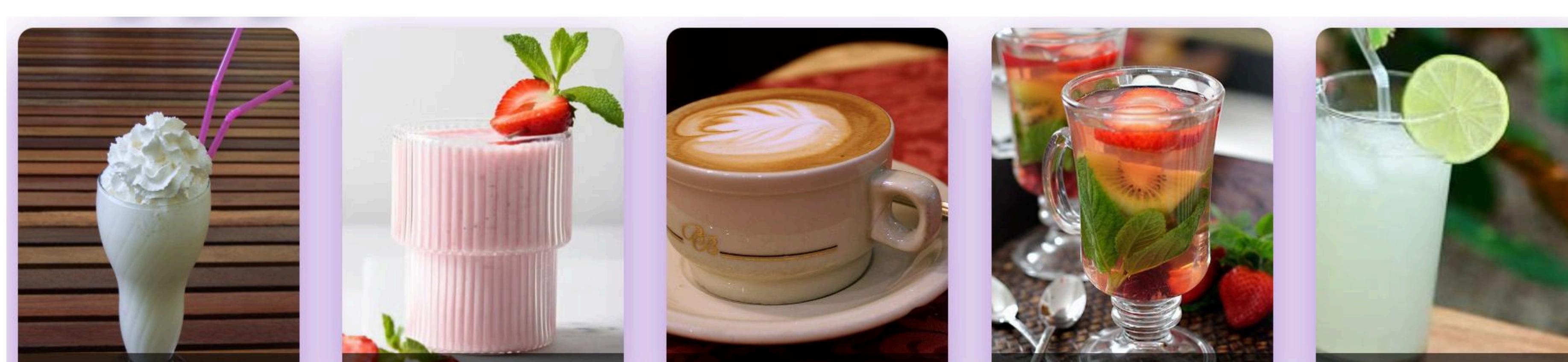
Mojito
es un cóctel cubano a base de ron, hierbabuena, limón, azúcar y soda, refrescante y aromático.

Cuba Libre
es un cóctel rumbo negro con ron, zumo de naranja, agua y soda, por su sabor dulce y refrescante.

Barracuda
es un cóctel tropical elaborado con ron dorado, licor Galliano, jugo de piña, un trozo de piña y limón, y agua, que da un sabor espumoso, dulce como resultado una mezcla dulce, afrutada y vibrante.

Botón Botón secundario

Bebidas no alcohólicas



Malteada de vainilla
es una bebida fría helada con leche, helado de vainilla y azúcar, ideal para refrescarse en días calurosos.

Batido de fresa
es una bebida fría helada con leche, fresa y azúcar, ideal para refrescarse.

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

Aromática con frutas
bebida caliente y natural preparada con hierbas aromáticas y frutas frescas, ideal para relajarse y disfrutar de un momento suave y refrescante.

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

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.

añade la coctelera y agítala fuertemente durante 10 a 15 segundos aproximadamente hasta que esté bien fría.

sírve 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 alcohólicas

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.



metodo de preparacion bebidas alcohólicas