

LLEGO EL VERANO !

REFRESCANTES COCTELES CON JUGO DE MANGO.



MANGO MOJiTO

Ingredientes:

- * 2 oz (60 ml) de ron blanco**
- * 1 oz (30 ml) de jugo de mango**
- * ½ oz (15 ml) de jugo de limón fresco**
- * 6-8 hojas de menta fresca**
- * 1 cucharadita de azúcar (o jarabe simple)**
- * Soda o agua con gas**
- * Hielo**

*** Rodaja de mango y menta para decorar**

Preparación:

En un vaso alto, machaca ligeramente las hojas de menta con el azúcar y el jugo de limón. Agrega hielo hasta llenar el vaso.

Vierte el ron y el jugo de mango, luego remueve suavemente.

Completa con soda y decora con una rodaja de mango y menta.

MANGO MARGARITA



Ingredientes:

*** 2 oz (60 ml) de tequila reposado**

*** 1 oz (30 ml) de jugo de mango**

*** 1 oz (30 ml) de triple sec (Cointreau o licor de naranja)**

- * **½ oz (15 ml) de jugo de lima fresco**
- * **Hielo**
- * **Sal o azúcar para escarchar el borde (opcional)**
- * **Rodaja de mango o lima para decorar**

Preparación:

Escarcha el borde de una copa de margarita con sal o azúcar (opcional).

En una coctelera, mezcla el tequila, jugo de mango, triple sec y jugo de lima con hielo. Agita bien y cuela en la copa con hielo nuevo.

Decora con una rodaja de mango o lima.

MANGO TIKI PUNCH (CÓCTEL TROPICAL)



Ingredientes:

- * 1½ oz (45 ml) de ron dorado**
- * ½ oz (15 ml) de Malibú (licor de coco)**
- * 2 oz (60 ml) de jugo de mango**
- * 1 oz (30 ml) de jugo de piña**
- * ½ oz (15 ml) de jugo de naranja**
- * ½ oz (15 ml) de jugo de lima**
- * Hielo**
- * Rodajas de frutas tropicales para decorar**

Preparación:

En una coctelera, mezcla todos los ingredientes con hielo. Agita bien y sirve en un vaso alto lleno de hielo.

Decora con rodajas de mango, piña o maracuyá.

Estos cócteles son refrescantes, tropicales y perfectos para disfrutar en

**verano o en cualquier ocasión festiva.
¡Salud!**