

COCTELES REFRESCANTES PARA MUJERES IIII

Terry White Pepper, un Cóctel Picante y Refrescante:



Ingredientes:

- * 2 oz (60 ml) de tequila blanco
- * 1 oz (30 ml) de jugo de limón fresco
- * 1 oz (30 ml) de jarabe de agave
- * 1/2 oz (15 ml) de salsa picante (puedes ajustar la cantidad según tu preferencia)
- * 1/4 oz (7.5 ml) de crema de pimienta blanca
- * Hielo
- * Rodajas de pimiento para decorar
- * Sal y pimienta negra para el borde del vaso

Instrucciones:

Preparar el vaso: En un plato pequeño, mezcla sal y pimienta negra. Moja el borde del vaso en un poco de agua y luego

pásalo por el plato con sal y pimienta para crear un borde crujiente.

Mezclar el cóctel: En una coctelera llena de hielo, agrega el tequila blanco, el jugo de limón, el jarabe de agave, la salsa picante y la crema de pimienta blanca.

Agitar: Agita bien durante unos 30 segundos hasta que el cóctel esté bien frío.

Servir: Cuela el cóctel en el vaso preparado y decóralo con una rodaja de pimiento.

Disfrutar: ¡Disfruta de tu cóctel picante y refrescante!

Vampiro



Ingredientes:

- * 2 oz (60 ml) de tequila**
- * 4 oz (120 ml) de jugo de tomate**
- * 1 oz (30 ml) de jugo de limón**
- * 1 oz (30 ml) de jugo de naranja**
- * 1 oz (30 ml) de jarabe de granadina**
- * 1 oz (30 ml) de salsa picante (ajusta según tu preferencia)**
- * Unas gotas de salsa Worcestershire**
- * Sal y pimienta al gusto**

*** Hielo**

*** Rodajas de limón y una ramita de apio para decorar**

Instrucciones:

Preparar el vaso: Llena un vaso alto con hielo.

Mezclar los ingredientes: En una coctelera, combina el tequila, jugo de tomate, jugo de limón, jugo de naranja, jarabe de granadina, salsa picante, y salsa Worcestershire. Agrega sal y pimienta al gusto.

Agitar: Agita bien la mezcla durante unos 30 segundos.

Servir: Vierte la mezcla en el vaso preparado con hielo.

Decorar: Decora con una rodaja de limón y una ramita de apio.