



## **MARGARITA DE JAMAICA FROZEN**

### **Ingredientes:**

- \* 1 taza de flores de jamaica secas**
- \* 4 tazas de agua**
- \* 1 taza de azúcar**
- \* 1 taza de tequila**
- \* 1/2 taza de licor de naranja (Triple Sec o Cointreau)**
- \* 1/2 taza de jugo de lima**
- \* Hielo**

**Preparación:** Hierve las flores de jamaica en el agua durante unos 10 minutos. Cuela y deja enfriar. Mezcla el té de jamaica con el azúcar hasta que se disuelva. En una licuadora, combina el té de jamaica, tequila, licor de naranja, jugo de lima y hielo. Licúa hasta obtener una consistencia frozen. Sirve en

**vasos escarchados con sal y decora con una rodaja de lima.**

## **RONCHATA**

### **Ingredientes:**

- \* 1 taza de arroz blanco**
- \* 4 tazas de agua**
- \* 1 rama de canela**
- \* 1 lata de leche evaporada**
- \* 1 lata de leche condensada**
- \* 1 taza de ron**
- \* Hielo**

**Preparación:** Enjuaga el arroz y remójalo con agua y la rama de canela durante unas horas o toda la noche. Licúa la mezcla de arroz hasta obtener un puré suave. Cuela para eliminar los sólidos.

**Mezcla el agua de arroz con la leche evaporada, leche condensada y el ron. Sirve con hielo y espolvorea un poco de canela en polvo.**

## **MOJITO DE TUNA**

**(Tuna es el nombre que se le da en México a la fruta del nopal, también conocida como higo chumbo o prickly pear)**

### **Ingredientes:**

- \* 2 tunas (higo chumbo)**
- \* 1 ramita de menta**
- \* 1 cucharada de azúcar**
- \* Jugo de 1 lima**
- \* 2 oz de ron blanco**
- \* Agua con gas o soda**
- \* Hielo**

### **Preparación:**

**Pela las tunas y machaca la pulpa en un vaso. Añade las hojas de menta, azúcar y el jugo de lima. Mezcla bien.**

**Añade el ron y llena el vaso con hielo.**

**Completa con agua con gas o soda y mezcla suavemente.**