



**Aquí Tienes Algunas Recetas de Cócteles
Deliciosos que Puedes Preparar Usando Jugo de
Tomate:**

Bloody Mary

Ingredientes:

1 ½ oz de vodka

3 oz de jugo de tomate

½ oz de jugo de limón

2-3 gotas de salsa Worcestershire

2-3 gotas de salsa picante (como Tabasco)

Sal y pimienta al gusto

Apio para decorar

Instrucciones:

Llena un vaso con hielo.

**Agrega el vodka, jugo de tomate, jugo de limón,
salsa Worcestershire y salsa picante.**

Mezcla bien y sazona con sal y pimienta.

Decora con un tallo de apio.

Michelada

Ingredientes:

1 cerveza

3 oz de jugo de tomate

1 oz de jugo de limón

Salsa picante al gusto

Salsa Worcestershire al gusto

Sal y pimienta al gusto

Hielo

Rodaja de limón para decorar

Instrucciones:

Escarcha el borde de un vaso con sal.

Llena el vaso con hielo.

Agrega el jugo de tomate, jugo de limón, salsa picante y salsa Worcestershire.

Vierte la cerveza lentamente.

Mezcla suavemente y decora con una rodaja de limón.

Red Snapper

Ingredientes:

1 ½ oz de ginebra

3 oz de jugo de tomate

½ oz de jugo de limón

2-3 gotas de salsa Worcestershire

2-3 gotas de salsa picante

Sal y pimienta al gusto

Apio para decorar

Instrucciones:

Llena un vaso con hielo.

Agrega la ginebra, jugo de tomate, jugo de limón, salsa Worcestershire y salsa picante.

Mezcla bien y sazona con sal y pimienta.

Decora con un tallo de apio.

Estos cócteles son perfectos para cualquier ocasión y ofrecen un sabor único y refrescante