

## FROZEN MARGARITA DE MANGO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Salen 2 margaritas pequeñas



### Ingredientes

- 2 onzas de tequila
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- 2 tazas de mango (fresco o congelado), cortado en cubitos\*
- 2 cucharaditas de miel
- 1 puñado de hielo (solo si usas mango fresco)
- $\frac{3}{4}$  taza de agua (solo si usas mango congelado)

### Instrucciones

1. Agrega todos los ingredientes a una licuadora de alta potencia (recuerda agregar hielo si estás usando mango fresco o agua si estás usando mango congelado).
2. Mezcla hasta que esté completamente combinado y suave; es posible que debas detenerte y raspar los lados a medida que avanzas.
3. Prueba y agrega más jugo de limón o miel o hielo o tequila o agua, según tu gusto.

### Para poner la orilla con sal:

1. Coloca la sal en un plato plano pequeño, dejar aparte
2. Toma una rodaja de limón y frotarla alrededor del borde de los vasos donde vas a servir las margaritas
3. Voltea el vaso boca abajo y gíralo en la sal para que el borde del vaso quede cubierto.
4. Vierta la margarita en el vaso, coloca una rodaja de limón para decorar y listo para disfrutar.

### Notas:

\*Si no quieres usar alcohol, eliminar el tequila y listo, es una delicia igual, de hecho yo así me la tome :)