

MARGARITA DE SANDÍA

Ingredientes:

- 2 tazas de sandía en cubos y congelada
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2/3 taza de tequila
- 1 limón, una mitad cortada en gajos y la otra mitad exprimida para bordear el vaso
- Sal gruesa o azúcar granulada para el borde del vaso



Instrucciones:

1. Prepara tus vasos con un borde de azúcar *
2. Licúa todos los ingredientes hasta que quede suave.
3. Vierte en los vasos que ya tienes con el borde, de azúcar y luego decora con una rodaja de sandía o limón.

Notas:

*Haz un pequeño corte en medio de una rodaja de limón. Pega este corte justo en el borde de tu vaso y frota el limón por todos lados. Sumerge el borde cubierto de limón en un plato poco profundo lleno de sal gruesa o azúcar granulada.

*Utilicé sandía congelada para que las margaritas queden perfectamente granizadas y frías. Si no tienes tiempo para congelar tu sandía, sirve tus margaritas con hielo.