

MARGARITA DE JAMAICA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

1 vaso o 1 jarra de 6 vasos

Ingredientes:

Sirope de jamaica:

- 2 tazas de agua
- 1 taza de flores secas de Jamaica (hibiscus),
- 1 taza de azúcar granulada

Para hacer una margarita:

- 2 onzas de sirope de Jamaica*
- 1 ½ onzas de tequila
- ½ onza de Cointreau o triple sec
- ½ onza de jugo de limón recién exprimido
- Cubos de hielo

Para hacer una jarra: (suficiente para 6 tragos):

- 1 ½ tazas de sirope de Jamaica (12 onz.)
- 1 taza más 2 cucharadas de tequila (9 onz.)
- 6 cucharadas de Cointreau o triple sec (3 onz.)
- 6 cucharadas de jugo de limón recién exprimido (3 onz)
- Cubos de hielo

Instrucciones:

Para hacer el sirope:

1. Poner a hervir las 2 tazas de agua en una olla pequeña, agrega las flores de jamaica (hibisco) y el azúcar, baja el fuego a medio y cocina a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva y el jarabe se espese un poco, aproximadamente 5 minutos.
2. Colar la mezcla y dejar enfriar. Esto hace alrededor de 1 ½ a 1 ¾ tazas de sirope y se mantiene hasta 1 semana en el refrigerador.



Para hacer una margarita:

1. Combina el sirope de jamaica, el tequila, el Cointreau y el jugo de limón con hielo en una coctelera*, agita bien, luego sirve en un vaso borde de sal o tajín y hielo... Salud!

Para hacer una jarra de margaritas:

1. En un pichel (jarra) agrega el sirope, el tequila, el Cointreau, el jugo de limón y 2 tazas de hielo, revuelve muy bien, al menos durante 1 minuto. Listo para disfrutar en vasos con borde de sal o tajín y hielo.

¡Espero que te sientas inspirado para probar hacer esta deliciosa margarita de Jamaica! Déjame saber en los comentarios si lo haces, ¡me encantaría saberlo!

Notas:

*El sirope de jamaica, no es muy dulce, si lo quieres más dulce agrega más azúcar mientras se cocina puedes hacerlo.

*En Holanda yo compro la jamaica en tiendas de productos naturales y bajo el nombre de hibiscus.

*Si no tienes coctelera, revuelvelo bien con una cuchara y listo.