



MARGARITA AHUMADA



PORCIONES
2



PREPARACIÓN
5 mins

INGREDIENTES

— Margarita —

- 2 oz Tequila blanco.
- 1 1/4 cucharadita de pimentón ahumado.
- 1 oz Zumo de limón.
- 1 oz Miel de abejas.
- 1 Chile seco entero.
- Sal marina.
- Hielo.

INSTRUCCIONES

1. Mezcla la sal y la paprika en un plato plano.
2. Pasa una rodaja de limón por el borde del vaso y escarcha el borde haciéndole presión al vaso sobre la mezcla de sal.
3. En una coctelera, agrega el resto de los ingredientes con hielo hasta arriba.
4. Agita hasta que se hayan mezclado todos los ingredientes y que la coctelera se sienta muy fría al tacto.
5. ¡Sirve en la copa escarchada!