



MARGARITA DE FLOR DE JAMAICA



PORCIONES

2



PREPARACIÓN

15 mins

INGREDIENTES

— Syrup de flor de jamaica —

- 200 ml Agua.
- 200 gr Azúcar blanca.
- 1 puñado Flor de jamaica.

— Margarita —

- 2 oz Tequila blanco.
- 1 oz Zumo de limón (recién exprimido).
- 1 oz Syrup de flor de jamaica.
- 1 cucharada de sal de flores.
- Rodajas de limón.

INSTRUCCIONES

1. Haz una infusión fuerte de flor de jamaica y cuela las flores.
2. Añade el azúcar blanca a la infusión y deja que esta se disuelva.
3. Deja enfriar a un lado.
4. Pasa una rodaja de limón por el borde del vaso. Pon la sal de flores en un plato plano y pasa el vaso por la sal para escarchar el borde.
5. Agrega los ingredientes de la margarita en una coctelera y llénala con hielo.
6. Ciérrala bien y mezcla por un minuto hasta que quede bien revuelto y la coctelera se sienta fría al tacto.
7. Sirve en el vaso y decora con una rodaja de limón.

* Si deseas puedes hacer la mezcla en la licuadora, agregando hielo y procesar hasta lograr una textura frappé.