
Cóctel Margarita

Ingredientes



Por copa:

- Tequila 75 ml (si es de buena calidad mejor)
- Cointreau 25 ml
- Zumo de lima 25 ml
- Hielo
- Sal

Preparación:

Queremos señalar que no hay una receta exacta para preparar el cóctel Margarita. En general, se suele añadir más tequila (más o menos el triple) que Cointreau y zumo de lima.

Antes que nada, hay que preparar la copa en la que serviremos el cóctel. Si no se dispone de la copa margarita, se puede preparar en cualquier otra que se utilice para cócteles o en las clásicas copas de champagne de boca ancha.



Una vez elegida la copa, debemos pasar la lima por el borde de ésta y colocarla boca abajo en un plato con sal fina. Hecho esto, vertemos en una coctelera, o en un vaso donde podamos mezclar, y por este orden: el zumo de lima recién exprimido, el tequila, y el Cointreau, añadiendo cuatro o cinco cubitos de hielo. Tapamos la coctelera o el recipiente que hayamos elegido para sustituirla y lo agitamos durante 15 segundos, sirviéndolo en las copas ya preparadas con ayuda de un colador (o en su caso con el filtro de la coctelera), aunque hay quien prefiere tomarlo sin filtrar... como todo va a gustos y... ¡A disfrutar!

¡Recordad que las bebidas alcohólicas hay que tomarlas con moderación!

Secciones: [Beber](#), [Con placer](#)