
Sangrita

La sangrita es una bebida mexicana que se suele tomar junto con el tequila, alternando los sorbos de una y otra bebida. También hay quien la toma como aperitivo y quien la mezcla con el tequila, lo que se conoce como cóctel vampiro.



Si quieres tomar un “tequilazo” distinto, sin la sal y el limón tradicional, y dado que fuera de México es difícil de encontrar, te vamos a dar una de las muchas recetas que existen para que la prepares en casa:

Ingredientes

- 3 partes de zumo de tomate
- 1 parte de zumo de naranja
- ½ parte de zumo de lima
- 1 chile, (que puedes sustituir bien por tabasco o por cayena)
- Sal
- Pimienta

Preparación

En una jarra viertes el zumo de tomate, el zumo de naranja, el zumo de lima y el chile cortado (o varias gotas de tabasco o 2 ó 3 cayenas, dependiendo de lo picante que te guste). Mézclalo bien y sazona con pimienta y sal a tu gusto. Tapa la jarra y déjala enfriar en el frigorífico un par de

horas como mínimo.

Puedes tomarla sola, como aperitivo en vaso largo, con hielo o bien en chupitos de tequila. Si la tomas junto con el tequila, ya sabes: sorbo de tequila, sorbo de sangrita...

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