

Cómo preparar bebidas con Tequila

El tequila es delicioso, y cuando se usa, los cócteles no necesitan mucho para tener un increíble sabor herbal, dulce y/o picante. Te mostraremos varias **bebidas con tequila** que puedes preparar fácilmente desde la comodidad de tu hogar.

Nuevo y fragante o viejo y cremoso, la adición de una pizca de tequila mexicano lleva instantáneamente el sabor de monótono a delicioso. Este alcohol a base de agave se puede servir puro, pero también es perfecto para un cóctel afrutado, ya que da una sensación increíble en el paladar.

Puede que hayas probado una margarita clásica en una fiesta, pero el tequila también es una excelente base para bebidas más sofisticadas. Olvídate de los tragos rápidos seguidos de la sal y el limón, ya que estos cócteles son para ser saboreados y disfrutados.

Tenemos las mejores opciones de trabajo en nuestra [Bolsa de Empleo en Mexico](#)

¿Cuáles bebidas con tequila se pueden preparar en casa?

Para degustar todos los sabores que puede proporcionarte el tequila, solo basta con que hagas combinaciones que probablemente llenen tu boca de una explosión de sabores maravillosa.

A continuación te mostraremos X bebidas a base de tequila, para que puedas prepararlas fácilmente en tu hogar, y disfrutarlas con las personas más cercanas a ti.

1- Margarita Tommy



Esta margarita minimalista se está convirtiendo rápidamente en la margarita preferida gracias a su sabor picante y crujiente que logra que el tequila brille.

No hay que preocuparse por el licor de naranja, sólo por el edulcorante (el jarabe simple, la miel y el agave funcionan bien), el jugo de limón fresco y un buen tequila blanco o reposado.

Ingredientes de la margarita

- 2 onzas de tequila
- 1 onza de jugo de limón recién exprimido (no uses jugo embotellado, sólo exprime un limón, no es un trabajo que requiera mucho esfuerzo)
- ½ onzas de jarabe de agave

Modo de preparación de la bebida

Mezcla todos los ingredientes en una coctelera sobre el hielo, agita para enfriar y vierta sobre el hielo fresco. El recubrimiento de sal es opcional.

2 - Tequila Negroni



Esta bebida con clase, es especialmente divertida en las fiestas de alto nivel, ya que el tequila toma el control gradualmente y vuelve loco a todo el mundo.

Sugiere esta bebida para una fiesta en la oficina como una forma sofisticada de disfrutar de las vacaciones y del caos que se crea cuando todo el mundo está estresado.

¿Cuáles ingredientes se deben usar?

- 1 onza de Campari

- 1 onza de vermut rojo dulce
- 1 onza de tequila

¿Cómo se prepara el Tequila Negroni?

Mezcla todos los ingredientes en un vaso apto para el licor, con hielo. Luego remueve poco a poco para enfriar y finalmente diluye ligeramente, y ¡eso es todo!

Entra aquí si estás buscando [Trabajo en Restaurantes en la Capital de Mexico](#)

3- Tequila desde el Amanecer



Esta bebida es una manera fácil de introducir el tequila en tu cuerpo gradualmente, ya que se recomienda más para aquellos que no están acostumbrados al fuerte sabor del alcohol, pero aun así quieren toda la diversión que conlleva.

¿Cuáles son los ingredientes?

- 3 onzas de jugo de naranja
- 1 ½ onzas de tequila
- ½ onza de granadina

¿Cómo hacer esta bebida a base de tequila?

Mezcla el tequila y el jugo de naranja en un vaso alto, con suficiente hielo. Añade posteriormente la granadina y mira como fluye. Los colores serán hermosos, como los de un amanecer.

4- Tequila a la Antigua

Se puede conseguir un toque un poco más chic mezclando naranjas u otras frutas, pero básicamente, un Tequila a la Antigua está hecho de alcohol, amargo de Angostura y azúcar.

Esta nueva forma de beber tequila bourbon hace que sea una bebida más ahumada y menos leñosa que todavía se casa maravillosamente con las conversaciones en la [chimenea](#).

Ingredientes del Tequila a la Antigua

- 2 onzas de tequila adjunto
- 1/4 de onza de jarabe de agave simple
- 1 pizca de amargo de Angostura

Forma de preparación

Mezclar los ingredientes en un vaso que vaya acorde al estilo de la bebida, luego bate con hielo, preferiblemente uno de esos cubos grandes. Si tienes una naranja acostada, átala con una tira de piel.

Descubre las [Características de los Vinos Rosados](#)

5- Tequila Don Coco



¡Tequila de postre! Puedes satisfacer a los más golosos con esta sabrosa mezcla alcohólica de licor de cacao y coco (y por supuesto de tequila).

El sabor del cacao complementa los aromas del tequila, mientras que el coco proporciona una rica textura para una sofisticada y deliciosa experiencia de degustación.

Ingredientes requeridos para el Tequila Don Coco

- 1 ½ onzas de tequila
- 1 oz de licor de cacao
- 1 onza de licor de coco

¿Cómo prepararlo?

Esta es una de las bebidas con tequilas más fáciles de preparar. Vierte los ingredientes en una licuadora, añade hielo y revuelve suavemente. Frota en un vaso con hielo y adorna con un trozo de amaranto picado.

6- Soda de tequila



Este cóctel mata dos pájaros de un solo tiro: es una deliciosa bebida de tequila, y además proporciona hidratación. Es una opción particularmente buena para los que están tratando la resaca de ayer, así como para los que están pensando, preocupados, en la resaca de mañana.

Contrariamente a la creencia popular, no es una bebida apta para la dieta: aunque es baja en calorías, a menudo conduce a bocadillos altos en calorías como tacos y burritos, para acompañarla.

¿Qué ingredientes se necesitan?

- 2 onzas de tequila
- 3 onzas de soda
- 1/4 de jugo de limón

¿Cómo se realiza esta bebida?

Vierte el tequila en hielo en un vaso alto, llénalo con soda, exprime un poco de limón, y disfruta.

7- Paloma

Originaria de México, La Paloma es una de las bebidas de tequila más refrescantes que existen. Para este sabor de toronja, puedes utilizar un refresco, o algo naturalmente ácido (y menos dulce). No te olvides de exprimir el limón fresco y agregar sal al borde del vaso de tequila.

Ingredientes necesarios para este coctel

- 1 onza de Tequila Blanco
- 1 onza de refresco de toronja o pomelo
- Jugo de limón fresco

Modo de preparación

Mezcla el tequila y el jugo de limón en un vaso de vidrio alto con cubitos de hielo y un borde salado. Añade el refresco de toronja, y adorna con una rodaja de toronja o pomelo.

Conoce los [Mejores Vinos Tintos Baratos en Mexico...](#) [Y algo más]