



INGREDIENTES:

- 150 gramos de tequila blanco
- 60 gramos de cointreau
- 3 limones pelados sin piel blanca ni pepitas
- 150 gramos de azúcar
- 500 gramos de cubitos de hielo
- sal y limón para decorar la copa
- unos cubitos para poner dentro de cada copa (opcional)
- unas rodajas de limón para apoyar en cada copa

ELABORACION:

1. Poner en el vaso, el tequila, el Cointreau, los limones y el azúcar y **trocear, 15 segundos a velocidad 6.**

2. Añadir los cubitos de hielo, y **triturar 30 segundos a velocidad 5 y 70 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**

3. Llenar las copas y servir con una pajita.

Sugerencia: Decorar poniendo un plato pequeño con sal, humedecer los bordes de la copa con un poco de zumo de limón, y a continuación poner la boca sobre el plato apoyándola.

Seguidamente cortar un poco en el radio de una rodaja de limón, y ponerlo en el borde de la copa a modo de decoración.

Quedará perfecta.

Variante: para preparar una margarita con fresas, o con otras frutas, añadir 300 gr de fruta troceada y un limón sin piel blanca ni pepitas a trozos, en lugar de los tres limones del paso 1 (los que se piden en los ingredientes).



