



### INGREDIENTES:

- 200 gramos de sandía
- 35 gramos de tequila
- 35 gramos de cointreau
- zumo de media lima
- 500 gramos aproximadamente de cubitos de hielo
- sal



### ELABORACIÓN:

1. Limpiar bien la sandía, poner en el vaso de Thermomix, y **triturar 12 segundos a velocidad 5**.
2. Añadir el tequila, el Cointreau y el zumo de lima y **mezclar 3 segundos a velocidad 3**. Sacar y Reservar.
3. Echar los cubitos y **triturar 30 ó 35 segundos a velocidad 5**. ha de quedar fino pero no en exceso.
4. Sacar y reservar en el frigorífico un momento, mientras terminamos de preparar los cócteles.
5. Preparar un plato pequeño con sal, unos trocitos de sandía y unas rodajas finas de lima, para decorar.
6. Mojar bien los bordes de la copa con zumo de limón, seguidamente poner la copa boca abajo y rebozar bien los bordes en la sal para que quede bien adherida (en México también se reboza con polvo de chile, que podemos hacer en la Thermomix pulverizándolos).
7. Servir llenando las copas con el preparado, echar el hielo triturado que acabamos de poner en el frigorífico, y adornar el borde de la copa con una rodaja de limón o lima y un triángulo o bolita de sandía. Listo y muy rico.

