

LA COCINA DE LESLIE *en Español*

Margaritas de Pepino y Limón



Ingredientes:

- 2 cucharadas de chile en polvo con limón (Tajin)
- 1 pepino grande, pelado, sin semillas y cortado en trozos grandes
- 1/2 taza de jugo de limón fresco
- 1/2 taza de jarabe simple
- 1 taza de tequila reposado (Don Julio)
- 1/2 taza de licor de naranja (Licor 43 o Grand Marnier)
- Hielo
- Limón

Modo de hacerse:

Humedezca los bordes de 2 a 4 copas con rodajas de limón y luego escarcha los bordes con el chile en polvo con limón. Mantén las copas en el congelador hasta la hora de servir.

Licua el pepino con el jugo de limón y el jarabe simple en una licuadora o procesador de alimentos; vierte la mezcla a una jarra. Añade el tequila y el licor de naranja. Revuelve ligeramente para mezclar bien los ingredientes. Sirva las margaritas en las copas escarchadas con mucho hielo. Adorne con rodajas de limón y/o de pepino. ¡Salud!

<http://espanol.lacocinadeleslie.com/2015/03/margaritas-de-pepino-y-limon.html>