

## Descubre estos deliciosos cócteles en el Día Internacional del Tequila



El tequila, esa emblemática y apasionante bebida destilada del agave azul, se ha ganado un lugar especial en los corazones y paladares de muchas personas alrededor del mundo. Guadalajara, donde nace y florece este elixir dorado, es un destino esencial para los amantes del tequila, ya que es reconocida como la capital sentimental de este importante símbolo que representa la mexicanidad en el mundo.

Por ello, en el marco del Día Internacional del Tequila que se celebra el 24 de julio, te recomendamos hacer un recorrido por peculiares sabores de esta bebida y descubrir algunos cócteles para celebrar con orgullo este símbolo mexicano y su gran legado histórico y cultural.

Empezaremos con un clásico, la Margarita, esta bebida es uno de los cócteles más populares del mundo conocido por su sabor refrescante y equilibrado. La receta tradicional lleva tequila, licor de naranja (como cointreau o triple sec), jugo de lima y hielo, creando un equilibrio entre ácido y dulce, servido en un vaso con borde de sal y una rodaja de lima. Sin embargo, este cóctel se destaca por su versatilidad, así que puedes experimentar y preparar margaritas con sabor a frutas como sandía, frutos rojos, mango o incluso jamaica, siempre hay una margarita para el gusto de cada persona.

Si te gustan las bebidas dulces debes probar el tradicional Tequila Sunrise. Este cóctel es una maravillosa combinación de jugo de naranja, hielo y tequila, pero lo que lo hace destacar es la granadina, la cual añade un sabor dulce y un efecto cálido que te transportará a un espectacular amanecer. Incluso para darle un sabor más refrescante, puedes agregar un toque de jugo de arándano para disfrutar aún más la magia de este cóctel.

Para destacar los sabores más característicos de México, el tequila y el chile, debes probar el Vampiro. La receta tradicional se prepara con Sangrita, otra bebida mexicana hecha de jugo de naranja, limón, tomate y chiles que logra una mezcla equilibrada que complementa a la perfección el sabor del tequila. Cabe mencionar que esta exquisita y tradicional bebida tiene sus raíces en la región de Chapala y es una auténtica representante de la tradición y el sabor de Guadalajara. Al combinar Sangrita, tequila, salsa inglesa, sal y hielo, obtendrás una atractiva bebida con sabor afrutado y refrescante, así que, si estás en busca de algo exótico este cóctel te encantará.

Una fascinante variante del clásico Bloody Mary, es el Bloody Mariachi el cual está inspirado en la cultura mexicana. Para este cóctel se reemplaza el vodka por tequila y se mezcla con jugo de tomate, naranja y limón, romero, pepino y jalapeño con un toque de pimienta, sal y salsa inglesa al gusto. Lo que hace especial a esta bebida son sus toques picantes que brindan homenaje a la tradición mexicana y hacen que sea una experiencia emocionante y llena de sabor.

Para los que prefieren bebidas más cremosas, te sugerimos probar el Cactus Irlandés, que se prepara con licor de crema irlandesa y tequila. El licor de crema irlandesa tiene una base de whisky, crema, chocolate, caramelo, vainilla, azúcar y canela, armonizando de forma perfecta el sabor del agave con lo dulce de la crema, por lo que este cóctel es ideal para disfrutar en una cena o un postre.

Desde las clásicas margaritas hasta las creaciones más innovadoras, el tequila es esencial para la mixología, llevando a los amantes de los cócteles a disfrutar de una experiencia única llena de sabores, aromas y tradición.

Arraigado en la cultura mexicana, el tequila ha trascendido fronteras y ha conquistado el mundo de la coctelería, su versatilidad hace que lo puedas combinar perfectamente con ingredientes dulces o salados. Así que, en estos días en los que se rinde homenaje a esta icónica bebida, te invitamos a probar estos deliciosos cócteles y las infinitas posibilidades que esta bebida ofrece.

