

Margarita de sandía virgen

COOKING
LOVERS TESA



Consejo del chef

Para el toque final, puedes decorar con una hoja de menta.

Raciones para 4

1
Sandía sin pepitas
5 vasos
Zumo de lima
4 cucharaditas
Sirope de agave
5 cucharadas soperas
Agua con gas

- 1 Meter en una licuadora la sandía en trozos.
- 2 Una vez esté bien triturada se le añade la lima y el sirope de agave y se vuelve a licuar.
- 3 Posteriormente, se sirve en 4 vasos y se cubre con el agua con gas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/margarita-de-sandia-virgen/>

