Ponche de Tequila



Ingredientes

Pomelo Rosado: Cantidad necesaria
Azucar: 5 cdas.
Hielo: A gusto
Limas: Cantidad necesaria
Albahaca: Hojas
Jugo de sandía: 1000 cc
Tequila: 500 cc

Preparación de la Receta

- Utilice una ponchera de vidrio
- Coloque 500 ml de tequila
- 5 cucharadas tamaño postre de azúcar blanca.
- Luego incorpore 1000 ml de *jugo* de *sandía*, las rodajas de dos limas y las medias rodajas del *pomelo* rosado
- Acompañe esta jarra con una rama con 3 ó 4 hojas de *albahaca*
- Revolver y colocar 10 ó 12 rocas de hielo grandes y dejar reposar la mezcla durante 10 minutos
- Decore con triángulos de *sandía* sin quitar la piel, y también algunos gajos de *pomelo* rosado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ponche-de-tequila