

La [Caipiriña](#) es uno de los cócteles emblemáticos del [Brasil](#) y uno de mis favoritos. Aunque la cachaca no es un trago muy agradable por su fuerte sabor o olor, mi amigo Alex de Sao Paulo antes de morir me enseñó esta secreta formula que la aprendió de su abuelo.

La mejor cachaza para utilizar en las Caipiriñas es la 51 (la de la foto)

Antes de empezar, la [Caipiriña](#) tiene diferentes formas de preparación y fruta cítrica a utilizar pero en esta ocasión la vamos a realizar con limón. Las Caipiriñas son de miedo así que precaución por que se pueden emborrachar muy rápido.

Ingredientes y recipientes

- 8 Limones verdes pequeños
- Azúcar
- Sal
- Cuchara
- Vaso
- Agua
- [Cachaca 51](#) (la de la foto)
- Hielo en cubos

Preparación de las Caipiriñas

1. Corta 4 limones en la mitad y los otros restantes en 4 partes
2. Exprime los las 8 mitades de limones en el vaso de la licuadora
3. Pon 4 cucharadas soperas de azúcar en el zumo de limón
4. Agrégale un vaso de agua
5. Agrega un cuarto del vaso de Cachaza 51
6. Mezclado por 1 minuto en la licuadora
7. Agrega mucho hielo
8. Prende la licuadora y deja todo como si fuera un granizado
9. Pruebe y Agregue mas Cachaca si desea
10. Sirva en 4 vasos hasta 3/4
11. Agrégale hielo en cubo y los limones cortados restantes sin usar

Espero que disfruten esta [Caipiriña](#) como lo hacen mis turistas que no se pueden ir sin probar una que le llamo **CACHACA KILLER**.

Galeria de algunas Caipiriñas

(Visitas: 3551)

Incoming search terms:

- receta caipiriña en licuadora (1)