



Recetario de Micheladas

**¡ Sácale el máximo a tu negocio con
estas recetas !**

**22
Recetas**



Fruticheela

- **Salsa Mix, Chilín y Mixer de Mango**
- **Cerveza**
- **Hielos**

Preparación: 1 Litro

- Escarcha tu tarro con nuestras pastas y toppings.
- Agrega hielo y el Mixer de tu elección.
[Recuerda que son 100ml de mixer para preparar una michelada de litro]
- Rellena con tu cerveza favorita, revuelve...
¡Y listo!

Gomrichela de sabor

- **Salsa Mix y Chilín**
- **Mixer de tu preferencia**
- **Cerveza**
- **Variedad de gomitas**
- **Hielo**



Preparación: 1 Litro

- Escarcha tu vaso con Salsa Mix y Chilín.
- Agrega hielo y 100ml del Mixer de tu preferencia.
- Rellena con tu cerveza favorita y decora con gomitas dentro y sobre tu michelada.

Ojo de Dragón



- Salsa Mix y Chilito de Sandía
- Salsa Michelera
- Cerveza
- Limón y banderilla para decorar

Preparación: 1 Litro

- Escarcha tu vaso con Salsa Mix y Chilín de Sandía
- Incorporamos en el vaso 1/4 parte de Salsa Michelera, agregamos hielo y rellenamos con la cerveza a tope.
- Decoramos con la banderilla y un poco de Chilín sobre la bebida.

Ojo de dragón

Cubachela

- Salsa Mix Tradicional
- Ajonjolí Caramelizado
- Cubachela
- Cerveza
- Hielos



Preparación: 1 Litro

- Escarcha tu vaso con nuestras pastas y toppings, en este caso utilizamos Salsa Mix Tradicional y Ajonjolí Caramelizado.
- Agregamos en el tarro hielo, 50ml de Cubachela y rellenamos con cerveza.
- Puedes decorar con una banderilla o radaja de limón.



Mata Cruadas

- Salsa Mix y Chilín Tradicional
- Cubachela
- Salsa Michelera de Habanero
- Salsa botanera
- Camarones
- Cerveza
- Hielo

Preparación: 1 Litro

- Escarcha tu tarro con Salsa Mix y Chilín.
- Agrega hielos, 50ml de Cubachela, 100 ml de Salsa Michelera de Habanero y revuelve.
- Rellena con la cerveza a tope.
- Agrega una brocheta o decora el tarro con camarones bañados en salsa botanera y Chilín.

Azulito

- Escarchamix y Mixer de Mora Azul
- Agua mineral
- Vodka
- Gomitas

Preparación: 1 Litro

- Escarcha tu vaso con Escarchamix de Mora Azul, si lo prefieres también con Acidito.
- Agrega hielos, 4 onzas de vodka, 150ml de Mixer de Mora Azul y rellena el resto con sprite o agua mineral.
- Decora con una banderilla de gomitas.



Paloma de Frutos Rojos

- **Chilín Tradicional**
- **Mixer de Frutos Rojos**
- **Tequila**
- **Refresco de toronja**
- **Hielos**
- **Frutos rojos y limón**

Preparación:

- Escarcha un vaso jaibolero con limón y Chilín Tradicional.
- Agrega hielo, 2oz de tequila, 50ml de Mixer de Frutos Rojos y mezcla con el agitador.
- Rellena el resto con refresco de toronja y decora con una rodaja de limón y frutos rojos.

Grinch

- Escarchamix y Mixer de Pepino
- Chilín
- Cerveza
- Pepino
- Hielos



Preparación: 1 Litro

- Escarcha tu vaso con Escarchamix de Pepino.
- Agrega hielo, pepino picado, 100 ml de Mixer de Pepino, una cucharadita de Chilín y mezcla.
- Rellena con cerveza y decora con una rodaja y pepino en cubitos.

Fresina



- **Jalea, Acidito y Mixer de Fresa**
- **Cerveza**
- **Fresas**
- **Hielo**

Preparación: 1 Litro

- Escarcha tu vaso con Jalea y Acidito de Fresa.
- Agrega hielo, 100 ml de Mixer de Fresa y rellena con cerveza.
- Decora con una banderilla y fresas picadas como opción.

Mezcal de sabores

- **Chilín y Mixer**
- **de Mora Azul**
- **Mezcal**
- **Refresco de Toronja**
- **Limón**
- **Hielos**



Preparación:

- Escarcha tu vaso con limón y Chilín de Mora Azul.
- Agrega hielo, 2 onzas de mezcal, 100 ml de Mixer de Mora Azul y un chorrito de refresco de toronja. [Puedes prepararlo del sabor de tu preferencia]
- Decora con moras y una rodaja de limón.

Moradito



- **Acidito, Escarchamix y Mixer de Uva**
- **Refresco de limón**
- **Agua mineral**
- **Fruta o gomitas para decorar**
- **Hielos**

Preparación:

- Escarcha tu vaso con Escarchamix y Acidito de Uva.
- Agrega hielos, 4 onzas de vodka, 150 ml de Mixer de Uva, un poco de refresco de limón y el resto de agua mineral.
- Decora con una banderilla de fruta o gomitas.

Mojito

- **Acidito y Mixer de Sandía**
- **Ron blanco**
- **Agua mineral**
- **Hierbabuena**
- **Limón**
- **Sandía**
- **Hielo**



Preparación:

- Escarcha tu vaso con limón y Acidito de Sandía.
- Agrega unas cuantas hojas de hierbabuena, medio limón, 2oz de Mixer de Sandía, 2oz de ron blanco, media cucharadita de Acidito de Sandía y machaca.
- Rellena con agua mineral y decora con sandía y una rodaja de limón.



Chamoyado

- **Salsa Mix y Chilitón de Mango**
- **Mixer de Mango y Chamoy**
- **Banderilla y gomitas**
- **Hielo**

Preparación:

- Escarcha tu vaso con Salsa Mix y Chilito de Mango.
- En una licuadora agrega hielo, 100ml de Mixer de Mango y 100ml de Mixer de chamoy y revuelve.
- Decora el vaso por dentro con un poco de salsa mix, vacía la mezcla, agrega gomitas y una banderilla.

- **Jalea de Fresa Neón**
- **Nerds**
- **Mixer de Fresa Kiwi**
- **Refresco Ameyal**
- **Agua mineral**
- **Ron Blanco**
- **Hielos**



Pantera *Rosa*

Preparación: 1 Litro

- Escarcha tu vaso con Jalea de Fresa Neón y nerds.
- Agrega hielo, 100 ml de Mixer de Fresa Kiwi, 4 onzas de ron blanco, refresco ameyal hasta un poco mas arriba de la mitad y el resto con agua mineral.
- Decora con una banderilla de gomitas.

Gaspa chela

- **Jalea de Piña**
- **Chilín Tradicional**
- **Mixer de Piña Habanero**
- **Piña, pepino, mango y jícama picada**
- **Salsa botanera**
- **Cerveza**
- **Limón**
- **Hielo**

Preparación: 1 Litro

- Pica en cubitos mango, piña, pepino y jícama.
- Escarcha tu vaso con Jalea de Piña y Chilín.
- Agrega hielo, 100ml de Mixer de Piña Habanero, 4 cucharadas de la fruta anteriormente picada y rellena con cerveza.
- En un contenedor, aparte colocarás el resto de la fruta picada con limón, Chilín, salsa botanera y corona tu michelada.

Cantarito

- Salsa Mix y Chilito Tradicional
- Mixer de Naranja Chamoy
- Tequila
- Refresco de Toronja
- Cerveza
- Lón y Naranja
- Banderilla
- Hielo



Preparación:

- Escarcha tu cantarito con Salsa Mix y Chilín Tradicional.
- Agrega hielo, 50 ml de Mixer de Naranja Chamoy, 2 onzas de tequila y revuelve.
- Rellena con refresco de toronja y espolvorea un poco de Chilín sobre la bebida.
- Decora con una banderilla, una rodaja de limón y una de naranja.



- **Salsa Mix y Chilin**
- **Cubachela**
- **Salsa Michelera**
- **Botana:**
Cacahuates
salados y picantes
pepino, gomitas y
banderilla popote
- **Cerveza**
- **Hielo**

*Botata
Miche*

Preparación: 1 Litro

- Escarcha tu vaso con Salsa mix y Chilín.
- Mezcla las botanas en un contenedor del tamaño adecuado para coronar la michelada
- En el vaso, grega hielo, 50 ml de Cubachela, 50 ml Salsa Michelera y rellena con cerveza, dejando suficiente espacio para el contenedor de botana.

Cerillitos



Preparación:

- Lava muy bien las latas de cerveza.
- Escarcha con la pasta de tu preferencia: Salsa Mix, Jalea o Escarchamix
- Termina el escarchado con la variedad de toppings que tenemos para ti: Chilín, Aciditos o ajonjolí caramelizado.
- Decora con gomitas, cacahuates, limón o dulces de tu preferencia.

- **Salsa Mix y Chilitón**
- **Mixer de Durazno**
- **Caribe Cooler de durazno**
- **Vodka**
- **Banderilla y gomitas**
- **Hielos**

Caribeña



Preparación: 1 Litro

- Escarcha tu vaso con Salsa Mix y Chilín Tradicional.
- En una licuadora agrega hielo al gusto, 100ml de Mixer de Durazno, 2 onzas de vodka y licua para después servir en el vaso, dejando el suficiente espacio para poder vaciar la caribe y mezclar.
- Decora con una banderilla y gomitas.



- **Mixer de Tamarindo**
- **Chilín Tradicional**
- **Tequila**
- **Hielo**
- **Limón**

Margarita de Tamarindo

Preparación:

- Escarcha tu copa con limón y Chilín tradicional.
- En una licuadora, agrega 2 onzas de tequila, Mixer de Tamarindo al gusto y hielo. Tritura.
- Sirve en la copa y decora con una pizca de Chilín por encima.

Michelada del Pirata

- **Jalea de Piña.**
- **Chilín Tradicional**
- **Mixer de Piña**
- **Ron Blanco**
- **Cerveza**
- **Hielo**
- **Piña para decorar**



Preparación: 1 Litro

- Escarcha tu vaso con la Jalea de Piña y Chilín Tradicional.
- En el vaso incorporamos 2 onzas de Ron, 100 ml de Mixer de Piña y mezclamos.
- Agregamos hielo para después rellenar con la cerveza.
- Decoramos con banderilla de piña y opcionalmente piña picada sobre la bebida.

Michelada del pirata

Rotochela y Licuachela



Margachela

- Salsa Mix Tradicional
- Mixer de Frutos Tropicales
- Tequila
- Cerveza en ampolleta
- Hielo



Preparación:

- Escarcha tu copa con Salsa Mix Tradicional.
- En una licuadora, agrega 2 oz de tequila, Mixer de Frutos Tropicales al gusto, hielo y tritura.
- Sirve en la copa y corona con una ampolleta de cerveza.

Marga chela