



Paletas Bloody Mary

Categoría: Entrada, Chiles

¿Listos para llevar la hora del cóctel a un nivel completamente nuevo? En este video, te voy a mostrar cómo transformar un clásico, el Bloody Mary, en unas increíbles paletas heladas.



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4/5 cda de Rajas rojas de jalapeño La Costeña®
- 4/5 cda de jugo de limón
- 2/5 cda de salsa worcestershire
- 24 mls de vodka
- 4/5 cda de azúcar
- 1 taza de jugo de tomate
- Chilito La Costeña® al gusto
- 4 talloes de apio



Preparación

1. Picar finamente las rajas rojas La Costeña®.
2. Mezclar en un recipiente el jugo de limón con la salsa Worcestershire, vodka, azúcar y el jugo de tomate. Agregar chilito La Costeña® al gusto.
3. Colocar en los moldes para paletas una capa de rajas picadas y verter la mezcla llenando cada uno hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
4. Insertar una rama de apio en cada molde y luego congelar las paletas aproximadamente 6 horas.
5. Desmoldar las paletas, servir y espolvorear con chilito La Costeña® al gusto.