

◆ FICHA DO DRINK ◆

Copão Michelada

CERVEJA

Leve · até ~8%



Sobre o drink

Uma releitura ousada e picante da clássica Michelada mexicana, servida no estilo copão. O sal e a pimenta enriquecem o sabor da cerveja, trazendo uma acidez marcante e uma picância irresistível que aparece no final do gole. Uma experiência refrescante e exótica.

Modo de preparo

- 1 Coloque o gelo sabor limão no copo
- 2 Adicione o molho de pimenta, o sal e o suco de limão
- 3 Despeje a cerveja aos poucos sobre o gelo, esperando a espuma abaixar com paciência
- 4 Dê uma leve mexida para puxar o sal e a pimenta que ficaram concentrados no fundo

Lista de compras

☑ = já tem em casa (Meu Bar)

☐	Cerveja	350 ml
☐	Suco de limão	15 ml
☐	Molho de Pimenta	5 dashes
☒	Sal	1 pitada
☐	Gelo de limão (opcional)	1 unidade
☐	OU Gelo saborizado	1 unidade



Aponte a câmera e veja a receita com o vídeo do preparo
ou toque no QR code