



## ¿Sed de la buena? Haz tu propia chamoyada con esta receta

El verano llegó y con él, el calor. A pesar de que muchas veces también trae consigo lluvias, las tardes soleadas o bochornosas se sienten intensas y la sed hace su entrada a nuestro cuerpo y, aunque la sensación llega a la boca, son unas células las que se encargan de avisarle al cerebro que ya va siendo hora de meterle líquido.

Para que no se te pase refrescarte, ¡hazlo de una forma original! Prepara bebidas que además de saciar tu sed, calmen tus ganas de sabores diferentes. En [Chilim Balam](#) podrás encontrar muchísimas opciones para mezclar lo que se te antoje y conseguir productos llenos de sabor para preparar esta bebida en la comodidad de casa.

Te compartimos la receta de una chamoyada sin igual:

### Ingredientes:

- 2 mangos cortados y congelados
- ¼ de taza de agua natural
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharadas de azúcar
- 4 tazas de hielos
- 1/2 taza de chamoy original Chilim Balam, chamoy light Chilim Balam o chamoy picante Chilim Balam.
- Chilito Chilim Balam al gusto
- Mango deshidratado cubierto de la receta original del Chilito Chilim
- Skwinklote sandía
- Palitos de brocheta

### Preparación:

1. En una licuadora, vierte los trozos de mango, el azúcar y el agua.
2. Después, agrega el jugo de limón y poco a poco integra el hielo hasta formar un frappé y reserva.
3. En un plato hondo y redondo vierte el chamoy Chilim Balam que prefieras, ya sea el sabor original, light o picante, después escarcha la boca de tu vaso preferido.
4. En otro plato vierte chilito en polvo Chilim Balam y reboza la boca del mismo vaso.
5. Vierte chamoy Chilim Balam de tu gusto al fondo y a los lados del vaso.
6. Sirve la mezcla de la chamoyada en él.
7. En los palos de brocheta inserta un skwinklote sandía formando una "S", después coloca dos o tres piezas de mango deshidratado, coloca otro skwinklote sandía y más mangos deshidratados, hasta cubrir toda la brocheta.



## 8. ¡Disfruta!

También puedes elegir otras frutas como fresa o piña, elegir más o mejor picor con los chamoy Chilim Balam, y más opciones de frutas deshidratadas y enchiladas para acompañar, pues todas están hechas con los ingredientes de la más alta calidad para saciar tu antojo más extremo, este verano y en todas las épocas del año.

Visita la nueva sucursal de Chilim Balam en CDMX ubicada en Forum Buenavista y descubre tu nivel de antojadizo; el 22 de julio habrá dinámicas como sampleos gratuitos para descubrir cuál es tu nivel. ¡No te lo pierdas!

### **Acerca de Chilim Balam®**

Chilim Balam® es una empresa 100% mexicana fundada en 1996 que se caracteriza por su modernidad, variedad, calidad, servicio y limpieza. Está inspirada en la cultura maya y busca crear un diálogo entre las raíces culturales y el presente. El jaguar Balam, la imagen de la marca, representa la diversidad y riqueza de México. Entre los más de 500 productos que integran la oferta de Chilim Balam® se encuentran dulces, mix de semillas y botanas, bebidas, chamoyadas, una barra de productos preparados con deliciosos toppings como Chilimbaloko, Mechudo, Papas, Manzamoy con Salsa de Chamoy y Chilito en polvo, todo de la mejor calidad en el mercado, ideal para los antojadizos amantes del universo ilimitado de mezclas que se pueden armar.

Síguenos en:

Facebook: [SoyChilimBalam](#)

Instagram: [@soychilimbalam](#)

Youtube: [chilimbalammx](#)

TikTok: [@soychilimbalam](#)