

LIMONADA DE FRESA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Sale de 4 a 6 porciones

Ingredientes:

- 4 limones grandes (los míos tenían 4 1/2 onzas cada uno)
- 1 libra (455 gramos) de fresas* frescas
- 1/3 a 1/2 taza de azúcar granulada
- 3 tazas de agua
- Hielo



Instrucciones:

1. Corta la piel, incluida la médula blanca exterior de los limones y luego córtalos en trozos. No te preocupes por las semillas, después se colara.
2. Quitar el tallo de las fresas y córtalas a mitad.
3. En el recipiente de la licuadora, agrega los trozos de limón, las fresas, el azúcar y las 2 tazas de agua, licuar hasta que quede todo triturado y mezclado.
4. En un pichel grande, coloca un colador de malla fina, agrega la limonada para eliminar las semillas, una vez colada agregar la taza de agua restante, mezclar con un cucharón largo.
5. Llena los vasos con hielo y vierte limonada, decora con fresas adicionales y/o rodajas de limón si lo deseas. También le puedes agregar un chorrito de agua mineral, si te gusta la gaseosa. ¡A disfrutar y ser feliz!

Notas:

*La dulzura de la limonada la puedes ajustar a tu gusto, yo utilice 1/3 de taza de azúcar y quedó deliciosa, pero si prefieres más dulce puedes utilizar 1 / 2 taza de azúcar. También puedes utilizar miel o jarabe de agave.

*Puedes utilizar fresas congeladas, solamente déjalas que se descongelen antes de utilizarlas o si quieres las puedes dejar semicongeladas y así obtendrás un granizado de Limonada de Fresa.