

JUGO DE MARACUYÁ

Receta para 1 litro aproximadamente de jugo

Dificultad: baja

Preparación: 15'

Costo: B/. 1.00 aproximadamente



Ingredientes

Maracuyás: 2 maduros (Cuando ya puede consumirse, su piel se arruga y la cáscara adquiere una coloración roja, dorada o café)

Azúcar: a tu gusto

Agua fría

Preparación

Corta cada maracuyá por la mitad, sácales la pulpa y ponla en la licuadora.

Enciende la licuadora durante un minuto más o menos.

Vierte la mezcla en una jarra grande a través de un colador para atrapar las semillas. Frota la mezcla en el colador para obtener hasta la última gota.

Mezcla el jugo obtenido con la cantidad de agua y azúcar a tu gusto y consérvalo en la nevera.

Disfruta de tu jugo bien frío, con hielo, o como un cóctel con ron o vodka.

Conservación: puedes conservar el jugo por 3-4 días en la nevera.

El jugo y el agua pueden separarse. Si esto sucede, solo tienes que revolver el jugo en la jarra.

oloraalbahaca.weebly.com