



Limonada de lima verde sin azúcar

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 10 minutos

Porciones: 4 jarras de limonada

Es la limonada consentida de la casa. Normalmente siempre hay en el refrigerador una jarra de 4 litros y nos dura menos de 24 horas.

Dice Gonzalo mi hijo que sabe a «paleta de limón derretida» y la verdad es que tiene razón. Me recuerda el sabor de las famosas paletas Dumbo, nortañas de corazón y parte de la tradición garnachera de todos los regiomontanos desde hace años.

Las limas las compro orgánicas en Costco, todo el año o casi todo el año las tienen en mallas y salen deliciosas.

Me acerqué a las limas porque los limones agrios desde hace muchas temporadas están saliendo muy malos, amargos, al grado de echar a perder la comida o bebida a la que se lo agregaras. La limonada la hacíamos siguiendo el método que les describo abajo en la Thermomix (explico cómo se hace en la licuadora para quienes no tengan Thermomix) y con los limones amargos, el retro gusto que dejaba la limonada era muy desagradable.

Cambiar a las limas (y los limones Eureka, aquí la receta: [Limonada Eureka sin azúcar](#)) fué la solución.

Pueden ajustar las cantidades a su gusto o bien usar otras cosas para endulzar. Esto es solo una base y espero les ayude para que dejen de exprimir limones y romper exprimidores (mi caso... dos veces).

Ingredientes:

- 10 Limas verdes grandes.
- 30 a 45 gr. Estevia en polvo blanca (marca HEB).
- 3 Litros de agua natural.

Se usan 3 litros de agua pero se llena casi al tope la jarra de 4 litros.

Procedimiento en Thermomix:

1. Agregar 3 limas al vaso.
2. Poner modo BÁSCULA. Agregar 10 a 15 gramos de Estevia.
3. Poner la báscula en 0. Agregar 1 litro de agua natural fría de preferencia.
4. MODO TURBO / 2 SEGUNDOS.
5. Colar a una jarra.
6. Repetir los pasos anteriores 2 veces más (en el último se agregan las 4 limas restantes).



Limonada de lima verde sin azúcar

Procedimiento en licuadora:

Se siguen los mismos pasos de ir agregando el agua, las limas y el estevia por partes, solo que en lugar de licuar al cien por ciento, se van dando pulsos para que las limas queden solamente martajadas. No se debe licuar la cáscara por completo.

Igualmente se va colando a una jarra.

¡SALUD!

