



Limonada Eureka sin azúcar

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 10 minutos

Porciones: 4 litros de limonada

Esta limonada fue un descubrimiento por casualidad. En mi desesperación por seguir haciendo limonada, ya que los limones agrios estaban saliendo super amargos, un buen día compré estos limones en el super, pensando que eran limas.

Luego supe cómo se llamaban y obviamente me di cuenta que no eran limas, pero eso es lo de menos, lo importante es que ya teníamos tiempo disfrutando de una limonada espectacular que sabe exactamente a la limonada Minute Maid de Estados Unidos.

Tengo que ser honesta y comentarles que nunca me gustó el sabor de la Minute Maid porque decía que sabía muy artificial. Sorpresa me llevé cuando probé la limonada y me di cuenta que en realidad la famosa marca americana, sabe exactamente como una limonada hecha con limones amarillos (Eureka) naturales. Cambió mi percepción totalmente y la amé.

No niego que la que se consigue en los supermercados deja un ligero picor o escozor en la garganta, finalmente hay muchos elementos químicos adicionados, por lo que seguiría sin comprarla. Pero tomarla sabiendo que es natural es una experiencia deliciosa, se las recomiendo mucho.

Obviamente explico los pasos para hacerla en licuadora para quienes no tienen Thermomix, los tiempos van a variar pero el resultado es el mismo.

Ingredientes:

- 6 Limones Eureka.
- 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. Partir 2 limones a la mitad. Agregarlos al vaso.
2. Poner modo BÁSCULA. Agregar 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.

* Se pueden agregar hojas de menta o hierbabuena frescas.



Limonada Eureka sin azúcar

Procedimiento en licuadora:

Se siguen los mismos pasos de ir agregando el agua, los limones y el estevia por partes, solo que en lugar de licuar al cien por ciento, se van dando pulsos para que los limones queden solamente martajados. No se debe licuar la cáscara por completo. Igualmente se va colando a una jarra.

¡SALUD!

