Elige productos de temporada, frescos y saludables.

Aguas de limón

Mira el video en nuestro canal de YouTube PROFECO y suscríbete a él.

Con pepino

Tiempo de elaboración: 5 minutos
Costo: $8

Ingredientes:

- 750 ml de agua
- 2 limones lavados
- ¾ partes de pepino lavado y con cáscara
- 2 cucharadas cafeteras de azúcar morena

Procedimiento

1. Licúa un poco el pepino con el agua y el azúcar.
2. Agrega los limones enteros y licúa perfectamente.
3. Cuela y sirve.

Con chía

Tiempo de elaboración: 5 minutos
Costo: $6

Ingredientes:

- 750 ml de agua
- 2 limones lavados
- 2 cucharadas cafeteras de chía seca o remojada
- 2 cucharadas cafeteras de azúcar morena

Procedimiento

1. Licúa los limones con el agua y el azúcar.
2. Agrega los limones y licúa perfectamente.
3. Cuela y al momento de servir añade la chía.

Con alfalfa y piña

Tiempo de elaboración: 5 minutos
Costo: $13

Ingredientes:

- 750 ml de agua
- 2 limones lavados
- 2 manojos de hojas de alfalfa lavadas y desinfectadas
- 2 rebanadas de piña sin cáscara
- 2 cucharadas cafeteras de azúcar morena

Procedimiento

1. Licúa la piña con el agua, la alfalfa y el azúcar.
2. Agrega los limones enteros y licúa perfectamente.
3. Cuela y sirve.

Con apio

Tiempo de elaboración: 5 minutos
Costo: $6

Ingredientes:

- 750 ml de agua
- 2 limones lavados
- 2 ramitas de apio lavadas
- 2 cucharadas cafeteras de azúcar morena

Procedimiento

1. Licúa el apio con el agua y el azúcar.
2. Agrega los limones enteros y licúa perfectamente.
3. Cuela y sirve.