CONCENTRADO PARA REFRESCO DE JENGIBRE

Más saludable y con beneficios.

Ingredientes

- 1 pza. de jengibre de 120 g aproximadamente, lavada y cortada en láminas muy delgadas
- 750 ml de agua
- El jugo de 3 limones
- miel o azúcar al gusto

Utensilios

- Cacerola con tapa
- Colador
- Machacador de madera
- Embudo
- Botella de plástico de 1.5 l

Procedimiento

1. Pon a hervir 1 taza de agua. Cuando suelte el hervor agrega el jengibre y deja que hierva a fuego alto por un minuto.
2. Apaga el fuego, agrega el jugo del limón tapa la cacerola y deja reposar por cinco minutos.
3. Cuela el agua y con el machacador presiona el jengibre para forzar la mayor salida de agua y deja enfriar.
4. Vierte el concentrado en la botella, tapa y agita suavemente.
5. Vierte el jarabe en la botella, enseguida la infusión y tapa. Agita suavemente.
6. Para preparar una bebida refrescante coloca 3 cubitos de hielo en un vaso alto, 60 ml del concentrado, endulza con una cucharadita de miel o azúcar y termina de llenar el vaso con agua mineral.

Rendimiento: 1 litro
Tiempo de preparación: 1 hora
Caducidad: 15 días en refrigeración
Costo promedio: $21

Consulta de información: del 10 al 13 de abril del 2023 / Ciudad de México y Área Metropolitana.

Fotografía: Robert Owen-Wahl / Pixabay (limón)