CONCENTRADO DE Jamaica y Fresa

Tecnología Doméstica PROFECO

ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

gob.mx/profeco

CONCENTRADO DE Jamaica y Fresa

INGREDIENTES

- 2 tz de flor de jamaica
- 1 tz de fresas congeladas
- ¾ de tz de azúcar mascabado
- Hielos
- Fresas frescas
- Hojas de hierbabuena

PROCEDIMIENTO

1. Pon la jamaica en un colador y al chorro de agua, enjuágala y exprímela muy bien.
2. Después, en una olla con 4 tazas de agua, hiérvela por 15 minutos a fuego medio.
3. Cuela y reserva las flores de jamaica hidratadas.
4. En otra olla cocina las fresas congeladas con el azúcar a fuego medio por 15 minutos y apaga.
5. Tritúralas con un machacador procurando que se deshagan. Pasa por un colador para retirar las semillas.
6. Vacía el concentrado de jamaica con el almíbar de fresa en una jarra y mezcla.
7. Deja enfriar, envasa en una botella de cristal con tapa y refrigera hasta usarlo.

Nota: Para hacer agua de jamaica con fresa, mezcla una parte del concentrado con dos partes de agua y hielos, sirve con fresas frescas y hojas de hierbabuena.

Caducidad: 7 días en refrigeración

natalia DELGADO
VEGAN CHEF

Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO tv**
https://www.youtube.com/@profecotv