



Índice:

1. Limonada
2. Limonada con naranja
3. Limonada con fresa
4. Limonada con pera
5. Limonada con menta y jengibre
6. Limonada brasileña
7. Limonada con frambuesa
8. Limonada con piña
9. Limonada con melocotón
10. Limonada con pepino
11. Limonada con albahaca
12. Limonada con kiwi
13. Limonada con lavanda
14. Limonada con romero
15. Limonada con granada
16. Limonada con sandía
17. Limonada con ruibarbo
18. Limonada con manzana y hierbas

1. Limonada

Ingredientes:

- 350 g de azúcar
- 2 litros de agua
- 350 ml de zumo de limón

recién exprimido

Preparación:

Eche el azúcar en un cazo pequeño y añada 250 ml de agua. Ponga el líquido a fuego moderado y deje hervir hasta que los cristales se disuelvan.

2. Limonada con naranja

Ingredientes:

- 3 naranjas
- 1 limón
- 100 g de azúcar
- 1½ litros de agua

Preparación:

Exprima el jugo de los cítricos y corte la capa superior de la cáscara de estos. Eche el azúcar en una olla y llénela con agua. Agregue el jugo y deje hervir, luego reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante otros 5 a 10 minutos.

3. Limonada con fresa

Ingredientes:

- 420 g de miel líquida
- 1,700 ml de agua
- 450 g de fresas
- 350 ml de zumo de limón

recién exprimido

- un puñado de cubitos de hielo

Preparación:

Agregue 500 ml de agua a la miel y remueva hasta que la mezcla sea uniforme. Haga puré la mezcla de fresas y miel con ayuda de una licuadora. Agregue el zumo de limón y el resto del agua y remueva bien. Vierta la bebida en vasos con cubitos de hielo.

4. Limonada con pera

Ingredientes:

- 1 kg de peras
- 100 ml de zumo de limón recién exprimido
- 2½ litros de agua clara
- algunas ramitas de menta
- Miel - al gusto
- 1½ litros de agua mineral

Preparación:

Pele las peras, córtelas por la mitad a lo largo y quite las semillas. Vierta la mitad del zumo de limón sobre la fruta y agregue ambos a la sartén. Agregue el agua [clara] y la menta y deje hervir la mezcla. Reduzca el fuego y cocine las peras a fuego lento, mientras esté tapado, durante unos 40 minutos.

Deseche la menta y transfiera la fruta a un plato. Deje que el caldo se enfríe un poco y luego mézclalo con miel. El líquido debe quedar bastante dulce. Deje enfriar el caldo y las peras y haga puré la fruta con ayuda de una licuadora. Luego mezcle el puré con el caldo de pera, el agua mineral y el zumo de limón restante.

5. Limonada con jengibre y menta

Ingredientes:

- 100 g de azúcar
- 1 litro de agua
- 1 trozo de jengibre, de 2-3 cm
- ½ manojo de hojas de menta
- 250 ml de zumo de limón recién exprimido
- un puñado de cubitos de hielo

Preparación:

Eche el azúcar en un cazo pequeño y añada 120 ml de agua. Remueva a fuego moderado y deje hervir hasta que los cristales se disuelvan. Agregue el jengibre pelado picado en trozos grandes y las hojas de menta al almíbar, remueva la mezcla y deje enfriar. Cuele el almíbar con ayuda de un colador y mezcle el líquido con el agua restante y el zumo de limón. Vierta la bebida en vasos con cubitos de hielo.

6. Limonada brasileña con leche condensada

Ingredientes:

- 4 limas
- 200 g de azúcar
- 1,400 ml de agua
- 6 cucharaditas de leche condensada
- un puñado de cubitos de hielo

Preparación:

Corte los extremos de las limas y divida cada fruta en ocho rodajas. Con una batidora, triture los cítricos, el azúcar y el agua hasta que quede uniforme. Cuele la mezcla resultante a través de un colador. Mezcle el líquido con la leche condensada. Luego agregue el hielo y vuelva a batirlo todo.

7. Limonada con frambuesa

Ingredientes:

- 340 g de frambuesas
- 120 ml de agua limpia
- 100 g de azúcar
- 150 g de miel
- 240 ml de zumo de limón
- recién exprimido
- 1 litro de agua mineral
- un puñado de cubitos de hielo

Preparación:

Haga puré las frambuesas con una batidora y tamice el zumo resultante. Disuelva el azúcar y la miel en agua. Añada el puré de frambuesas tamizado, el zumo de limón y el agua mineral. Vierta la limonada en vasos con cubitos de hielo.

8. Limonada con piña

Ingredientes:

- 1 piña mediana
- 100 ml de zumo de limón
- recién exprimido
- 3 cucharaditas de azúcar moreno
- 1,200 ml de agua
- un puñado de cubitos de hielo

Preparación:

Pele la piña y córtela en trozos medianos. Licúe la piña, el zumo de limón y el azúcar en una licuadora hasta que la mezcla quede homogénea. Diluya la mezcla resultante con agua y agregue hielo al gusto

9. Limonada con melocotón

Ingredientes:

- 5-6 melocotones
- Ralladura fina de 3 limones
- 250 g de azúcar
- 1½ litros de agua
- 250 ml de zumo de limón recién exprimido
- un puñado de cubitos de hielo

Preparación:

Corte los melocotones en trozos pequeños y échelos en la sartén. Añada la ralladura, el azúcar y 500 ml de agua y cocine a fuego moderado hasta que los cristales de azúcar se hayan disuelto y los melocotones estén blandos. Utilizando un mortero o similar, triture y cocine a fuego lento la fruta un poco más hasta que espese. Deje enfriar la mezcla y pásela por un colador. Agregue el agua restante y el zumo de limón. Vierta la bebida en vasos con hielo.

14. Limonada con romero

Ingredientes:

- 2 litros de agua
- 2-3 ramitas de romero fresco
- 100 g de azúcar
- 170 g de miel
- 300 ml de zumo de limón recién exprimido
- un puñado de cubitos de hielo

Preparación:

Ponga a hervir 500 ml de agua en un cazo. Agregue el romero, luego reduzca el fuego, tape el recipiente y cocine a fuego lento durante 10 minutos. Retire el romero y deje enfriar el caldo. Disuelva en él el azúcar y la miel y deje enfriar. Agregue el zumo de limón y el agua restante. Vierta la limonada en vasos con hielo.

10. Limonada con pepino

Ingredientes:

- 1 pepino grande
- 280 ml de zumo de limón recién exprimido
- 170 g de miel líquida
- 500 ml de agua limpia
- 800 ml de agua mineral

Preparación:

Corte el pepino en trozos medianos. En una licuadora, mézclelos junto con el zumo de limón, la miel y el agua. Cuele la mezcla resultante con un colador y añada agua mineral.

15. Limonada con granada

Ingredientes:

- 200 g de azúcar
- 1 litro de agua
- 300 ml de zumo de limón recién exprimido
- 500 ml de zumo de granada
- un puñado de cubitos de hielo

Preparación:

Ponga el azúcar en un cazo pequeño y añada 250 ml de agua. Agregue el almíbar y hierva hasta que los cristales de azúcar se disuelvan. Luego deje enfriar. Mezcle el zumo de limón, el zumo de granada y el agua restante con el almíbar. Si la limonada queda agria, simplemente agregue azúcar al gusto. Vierta la bebida en vasos con hielo.

11. Limonada con albahaca

Ingredientes:

- 1 limón
- 1 manojo de albahaca morada
- 150 g de azúcar
- 2½ litros de agua
- un puñado de cubitos de hielo

Preparación:

Corte el limón en rodajas y separe las hojas de albahaca de los tallos. Agregue las hojas, los trozos de limón y el azúcar al agua hirviendo. Lleve la mezcla nuevamente a ebullición, luego retírela del fuego, tápela y deje que cueza a fuego lento durante 15 minutos. Retire el limón y deje reposar media hora. Cuele la bebida por un colador, deje enfriar y vierta el resultado en vasos con hielo.

16. Limonada con sandía

Ingredientes:

- 1 sandía (5kg)
- 2 limas
- 3 cucharaditas de azúcar moreno
- 500 ml de agua mineral
- un puñado de cubitos de hielo

Preparación:

Corte la sandía en cuartos y retire la pulpa de la piel con un cuchillo. Luego coloque la pulpa extraída en un bol. Exprima la lima y vierta esta sobre los trozos de sandía. Ahora haga puré la fruta con una batidora de mano. Agregue el azúcar moreno y mezcle bien. Pase el jugo por un colador fino. Prepare vasos con cubitos de hielo, vierta el zumo y llene los vasos con agua mineral o del grifo.

12. Limonada con kiwi

Ingredientes:

- 8 kiwis medianos
- un poco de agua del grifo
- 150 g de azúcar
- 180 ml de zumo de limón recién exprimido
- 1 litro de agua mineral

Preparación:

Pele los kiwis y corte dos de ellos en cubos pequeños. Coloque los trozos en cubiteras, cubra con agua y congele el resultado. Haga puré los kiwis restantes en una licuadora y páselos a través de un colador. Disuelva el azúcar en el zumo de limón, luego agregue el puré de kiwis y el agua mineral y remueva. Agregue los cubitos de hielo de kiwi a la bebida.

17. Limonada con ruibarbo

Ingredientes:

- 1 kg de ruibarbo
- 500 g de azúcar, que puede ser reemplazado por un edulcorante o stevia
- 3 litros de agua
- Menta al gusto
- 1 lima
- Cubitos de hielo

Preparación:

Enjuague el ruibarbo y córtelo en trozos grandes. Llévelo a ebullición en 3 litros de agua con azúcar al gusto y cocine a fuego lento durante 5 minutos. Retire la cacerola del fuego y deje cocer a fuego lento otros 30 minutos. Pase la mezcla por un colador y sirva con menta, lima y cubitos de hielo.

13. Limonada con lavanda

Ingredientes:

- ½ manojo de lavanda fresca o 1-2 cucharaditas de lavanda seca
- 200 g de azúcar
- 1 litro de agua
- 350 ml de zumo de limón recién exprimido
- un puñado de cubitos de hielo

Preparación:

Cubra la lavanda con azúcar y manténgala en su lugar con sus manos. Agregue esto en 500 ml de agua hirviendo y revuelve para disolver el azúcar. Tape el recipiente y deje reposar durante 30-40 minutos. Cuele el almíbar resultante. Agregue el zumo de limón y el agua fría restante. Vierta la bebida en vasos con hielo.

18. Limonada con manzana y hierbas

Ingredientes:

- Hierbas de su elección (albahaca, menta, melisa, tomillo limonero, etc.)
- 500 ml de zumo de manzana
- 1 limón
- Azúcar
- 1 litros de agua mineral
- Cubitos de hielo

Preparación:

Lave, limpie y pique finamente las hierbas. Hierva el zumo de manzana, así como el zumo de medio limón con el azúcar hasta que este se disuelva. Luego apague el fuego, agregue las hierbas y deje que la mezcla hierva a fuego lento hasta que se enfríe. Pase el resultado por un colador fino. Vierta el filtrado de hierbas y manzana en vasos con hielo.