

Agua Fresca de Pepino y Piña



Prep: 15 min. - 4 hrs.

Cocción: 0 min.

Porciones: 8-10

INGREDIENTES

- 1 piña lavada (pelada y picada en cubitos pequeños)
- 2 pepinos cohombros grandes (lavados y cortados en cubitos pequeños)
- 1/2 taza de jugo de limón
- Lata de azúcar para endulzar al gusto
- 3 litros de agua



Foto por Alex Lvrs.

INSTRUCCIONES

1. Mezclar en una jarra grande 2 litros de agua con el endulzante.
2. Licuar parte del agua reservada con la piña. Para machacar la piña con un tenedor, primero se pone la piña en agua dentro del refrigerador por hasta 4 horas para luego machacarla.
3. Licuar el pepino con el resto del agua reservada y el jugo del limón.
4. Se mezclan con el agua de la piña.

NOTAS DEL CHEF

Se le puede añadir un pocillo de piña y pepino cortado en cubitos pequeños como decoración. Se mete a la nevera para sevilla fría.