

# Limonada gasificada de frutillas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 8

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/limonada-gasificada-de-frutillas>

## Preparación

En una cacerola mediana poner el agua, el azúcar y la ralladura de limón hasta que hierva. Baje el fuego y cocine a fuego lento, revolviendo ocasionalmente, hasta que el azúcar se disuelva. Retire del fuego y deje enfriar por completo, retire la cáscara de limón. Mientras tanto, en una licuadora haga un puré con las frutillas y el jugo de limón. Cuele la mezcla a través de un tamiz de malla fina, presionando. Vierta el puré de frutillas con el jarabe de limón ya frío en una jarra. Revuelva bien para combinar y refrigere hasta que esté bien frío. Al momento de servir, añadir el agua gasificada y revuelva bien. Verter en vasos llenos de hielo, decorar con rodajas de limón y servir. Disfrute! Fuente y foto: [www.thegalleygourmet.net](http://www.thegalleygourmet.net)

### Tip para la receta

Si desea una versión con alcohol, agregue al final hasta 1 taza de vodka.



## Ingredientes

- 1 taza/s Agua
- 1 taza/s Azúcar
- 3 rebanada/s de Cáscara de Limón sin parte blanca
- 1 taza/s Jugo de limón recién exprimido
- 340 gramo/s Frutillas sin cabo cortadas a la mitad
- 3 taza/s Agua gasificada fría
- 1 poco Limón en trozos para decorar

## Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Económico, Frutas, Rápida, Bebidas y cocktails