

Limonada a la hierbabuena



Ingredientes:

- Cubitos de hielo (o 1 l agua muy muy fría)
- 100 gr Hierbabuena (un ramo)
- 3 o 4 Limones (en mayor o menos cantidad, al gusto)
- Azúcar (al gusto)



Preparación:

En primer lugar picamos el hielo en una batidora junto a la hierbabuena. Si no tienes una batidora apta para picar hielo, puedes hacerlo con agua extra fría.

Pela los limones y extrae las pepitas. Añade cuantos limones quieras, pero ten en cuenta que a mayor número más ácido sabrá. Dependerá un poco de la cantidad que hagas, por lo que te aconsejamos ir añadiendo poco a poco hasta que coja el punto que te gusta.

Bate con la batidora. Échale azúcar al gusto y vuelve a batir.

Y por último sólo necesitaréis filtrar esos restos, que normalmente forman una capa fácil de quitar con una cuchara, pero pese a ello es aconsejable filtrarlo con un colador.

Si lo hacéis con hielo tendrá un aspecto de sorbete. De todas formas si lo hacéis con agua, y luego echáis uno o varios cubitos de hielo en cada vaso, también estará delicioso.