



Agua Saborizada

Rinde: 2 cuartos de galón
Tiempo de preparación: 5 minutos

Ingredientes

¡Pruebe estos sabores refrescantes o cree los propios!

<i>Sandía y lima</i> 1 taza de sandía 1 lima	<i>Pepino y limón (o lima)</i> ½ pepino 1 limón o 1 lima 5 hojas de menta (opcional)
<i>Piña y uva</i> 1 taza de piña trozada en lata Jugo de piña de la lata 1 taza de uvas	<i>Bayas y kiwi (o naranja)</i> 10 fresas o moras 1 kiwi o 1 naranja

Preparación

1. Lávese las manos con agua y jabón.
2. Lave todos los productos.
3. Reúna, corte* y mida todos los ingredientes antes de comenzar a preparar la receta.
4. Agregue todos los ingredientes y suficiente agua fría para llenar una jarra de 2 cuartos de galón. Enfríe durante la noche en el refrigerador para resaltar los sabores. Guárdelo en el refrigerador hasta el momento de servir. La fruta se mantendrá fresca en el agua hasta 48 horas después de la preparación.
5. ¡Después de beber el agua puede comer la fruta o preparar un batido!

****Consejos para liberar los sabores de los productos:***

- **Sandía:** Corte en trozos pequeños (1 a 2 pulgadas).
- **Cítricos (naranjas, limones, limas):** Retire la cáscara y corte en rodajas finas.
- **Pepino:** Corte en rodajas finas.
- **Menta:** Corte las hojas.
- **Uvas:** Corte en mitades.
- **Bayas:** Retire la parte superior [cáliz], (solo de las frutillas). Corte en trozos pequeños.
- **Kiwi:** Retire la cáscara y corte en rodajas finas.



Este material se basa en trabajos que cuentan con el respaldo del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura, Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

United States
Department of
Agriculture

USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

National Institute
of Food and
Agriculture

© 2016 Colorado State University. Todos los derechos reservados.

