Limonada Asturiana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Marcos Blanco **Recetizador:** mamen j



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Darle un toque diferente añadiendo una rama de hierbabuena

Descripción:

Perfecta y refrescante para las barbacoas del verano.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 Botella de Jerez
- 1 Botella de Vino blanco Navas del Rey
- 1 Botella de Vino de Priorato
- 1 Botella de Cava
- 1 Limón
- 4 cucharadas de Azúcar

Preparación:

Paso 1

En un recipiente con bastante capacidad (al menos 5 litros),ponemos bastante hielo y echamos las 4 botellas de vino. Añadimos el limón cortado en rodajas y las 4 cucharadas de azúcar.

Paso 2

Removemos con ayuda de una cuchara de madera para que se mezcle bien y ya tenemos un refrescante aperitivo.