



TOMÁS



REFRESCO DE FLORES DEL ÁRBOL DE SAÚCO

Ingredientes:

12 cabezas florales de saúco
4,5 litros de agua (mineral)
700 grs. de azúcar
30 ml. de vinagre
1 limón - corteza y zumo



Proceso:

- Llevar el agua a ebullición, luego colocarla en un recipiente esterilizado y añadir el azúcar removiendo hasta que se disuelva.
- Cuando se enfríe se le añade el zumo y la corteza del limón, el vinagre y las flores. Cubrir con tela fina de algodón y dejar reposar 24 horas.
- Filtrar a través de un tamiz y embotellar.
- La bebida estará apta para consumir en 2 semanas.
- Servir frío

* **CUIDADO:** No confundir las flores del saúco con las del sauquillo o yezgo (hierba menor) de olor desagradable y que suelen crecer cerca de zonas húmedas y son tóxicas ☠ se recomienda realizar la recolecta con un experto.