



Limónada de Aguapanela de Colombia

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]

Hoy nos vamos a Colombia con esta receta de limonada de aguapanela. La panela (rapadura, papelón, u otro nombre según el lugar) es un **jugo de caña de azúcar no refinado** cocido en alta temperatura y luego enfriado para obtener un «bloque». Para poder romper este bloque, tendrás que ir con fuerza, o hasta con un martillo. Es bastante difícil de romper, entonces ten cuidado y no te lastimes. Hoy hablaré de la versión fría de la aguapanela, ya que estamos de camino al verano. Pero existe también una versión caliente. Frío o caliente, ¡me encanta!

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»3963?img_size=»full» style=»vc_box_rounded» onclick=»zoom»][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de la limonada de Aguapanela

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]1,5L de limonada[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]

Preparación 5 min

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]

Cocción 10 min

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1621784360341{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 150g de panela
- 1,5L de agua
- jugo de 2 limones
- mucho hielo

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Calentar en una olla el agua y la panela hasta que la panela esté totalmente disuelta.
2. Verter en una jarra y dejar enfriar al aire libre unos 30 min, poner luego en la nevera unas 2 horas.
3. Añadir luego el jugo de limón.
4. Servir con mucho hielo, o mejor aún, con hielo picado. Tomar muy frío.

Suelo poner máximo 150g de panela por 1,5L de agua, porque prefiero cuando el sabor no es demasiado dulce puedes ir hasta 200g de panela por 1,5 L de agua si te gustan la bebidas muy dulces.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Quando cocinas recetas del blog, sácale foto al resultado y publícala en redes sociales mencionándome **@vidaypimienta** o con el hashtag **#vidaypimienta**

¡Gracias y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1621784424237-988d061d-989c-0? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Aperitivo
2. Rincón dulce

POST TAG

1. bebida
2. latinoamericano

Categoría

1. Aperitivo
2. Rincón dulce

Etiquetas

1. bebida
2. latinoamericano

Fecha de creación

23/05/2021

Autor

admin

default watermark