



## 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