

thermomix

AGUA DE VALENCIA



INGREDIENTES:

- 200 g de azúcar
- 2 naranjas de zumo peladas, sin nada de parte blanca ni pepitas
- 1 limón pelado, sin nada de parte blanca ni pepitas
- 500 g de cubitos de hielo
- 150 g de licor blanco que no sea anís (Cointreau, ginebra, ron...)
- 1 botella de 750 g de cava o de champán.

PREPARACION:

- Ponga en el vaso el azúcar, las naranjas, el limón y la mitad de hielos
Y triture programando 1 min vel progresiva 5-10
- Añada el resto de los hielos y triture 1 min vel progresiva 5-10
- Programe vel 3, sin programar tiempo, e incorpore poco a poco el licor
- Sirva inmediatamente.