Limonada rosa casera con arándanos y pomelo



Consejo del chef

Refrigerar y servir con hielo pilé, arándanos, una rodaja de pomelo y decorar con una rama de romero fresco.

Raciones para 2

- ❏ **150 gr** Azúcar
- ❏ **2150 ml** Agua
- ❏ **80 gr** Arándanos
- ❏ **200 ml** Jugo de limón
- ❏ **400 ml** Agua con gas
- ❏ **1** Limones
- ❏ **1** Pomelo
- ❏ Hielo pilé
- ❏ Arándanos
- ❏ Romero fresco

1. Juntar el azúcar con 150 ml de agua y calentar hasta hacer un almíbar.
2. Añadir los arándanos, cocinar por 3 minutos, retirar del fuego y triturar. Colar y enfriar por completo.
3. Poner en una jarra grande el limón y el medio pomelo cortados en rodajas, verter el jugo de limón, el agua con gas y el resto de agua.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/limonada-rosa-casera-con-arandanos-y-pomelo/