

Limonada Mata Judíos

Ingredientes

- 1 litro de vino Tinto
- 200 ml. de agua
- 200 gr. de azúcar
- 60 gr. de uvas pasas
- 3 limones
- 1 rama de canela

Preparación

- 1 Con el agua, el azúcar y la rama de canela, preparamos un almíbar, echamos los tres ingredientes y programamos 10 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
- 2 En un cuenco grande, ponemos los limones cortados en cuartos, el vino y las uvas pasas. Añadimos el almíbar lentamente sin dejar de remover. Dejamos en un sitio fresco y cubrimos con un paño, tiene que reposar durante unos 7 días como mínimo.
- 3 No olvides remover cada 24 horas. Y pasados los días, colamos (rectificamos de azúcar si hace falta) y listo para tomar frío.