



Limonada de León Casera estilo Plaza Mayor

Porciones: 8 Tiempo de preparación: 15 Tiempo de cocinado: 10 Minutos

INGREDIENTES

- ❑ 1,5l Vino tinto de León a ser posible de uva Mencía o Prieto picudo
- ❑ 150ml de agua
- ❑ 150gr de azúcar
- ❑ 2 ramas de canela
- ❑ 3 limones
- ❑ 1 naranja
- ❑ Opcional: 100gr de higos secos y pasas secas

INSTRUCCIONES

1. Utiliza un **recipiente grande** de cristal o una olla de acero inoxidable para preparar la mezcla y dejarla macerando unos días.
2. En primer lugar añade el **vino tinto**, a ser posible de uva Mencía de la DO Bierzo o Prieto Picudo de la DO León. La **limonada de León** se puede hacer con cualquier vino, pero recomendamos utilizar un vino joven de la provincia de León que son de muy buena calidad y tienen un precio asequible.
3. Lava los limones y la naranja, y exprime su zumo. Córtalos en trozos y añádelos junto con el zumo al vino.
4. Calienta el agua y el azúcar en una cazuela durante unos diez minutos para que disuelva todo el azúcar. Añade este almíbar al vino junto con los dos palos de canela.

Opcionalmente, puedes añadir unos higos secos y/o pasas. La versión más tradicional no las incluye, pero le aportan un sabor muy agradable.

5. Mezcla bien los ingredientes y déjalo reposar entre 3 y 4 días para que la **limonada de León** se impregne de todos los sabores. Remueve la mezcla todos los días un par de veces para que se mezcle bien y el azúcar no se deposite en el fondo. Pruébala para ver cómo va cambiando su sabor según el vino absorbe los sabores.

6. Finalmente, filtra con ayuda de un colador, embotella y sírvela siempre muy fría.

Consume tu **limonada de León** antes de dos o tres semanas ya que a partir de esa fecha puede fermentar

Preparad alguna botella más de las que vayáis a consumir para regalar o intercambiar con amigos.

Una cata de limonadas caseras es una tradición de Semana Santa que podéis empezar hoy mismo. 😊