

INFUSIÓN DE NARANJA Y JAMAICA

Ingredientes:

Rendimiento: 1 litro

- Flor de jamaica seca: 1 taza (50 g)
- Agua: 4 tazas (1000 ml)
- Jugo de naranja natural: ½ taza (120 ml)
- Natuvia con Probióticos en sobre: 4 sobres (4 g)
- Rodajas de naranja: 4 unidades (100 g)
- Ramita de romero fresco: 1 unidad (5 g)
- Hielo: Al gusto

Preparación:

1. Hacemos la base de la infusión: poné a hervir las 4 tazas de agua en una olla. Una vez que el agua esté hirviendo, agregá la flor de jamaica seca y tapá la olla. Apagá el fuego y dejá reposar la infusión por unos 15 minutos para que suelte todo el color y sabor.
2. Pasado el tiempo, colá la infusión para descartar las flores de jamaica y dejá que el líquido se enfríe completamente.
3. Endulzá: una vez que la infusión esté fría, agregá el jugo de naranja natural y los 3 sobres de Natuvia con Probióticos. Es importante hacerlo cuando el líquido esté frío o a temperatura ambiente para no dañar los probióticos. Mezclá bien con una cuchara hasta que el endulzante se disuelva por completo. Probá para ver si ocupás un poquito más de dulce.
4. En una jarra grande, poné bastante hielo y verté la infusión. Para que se vea más atractiva, agregá unas rodajas de naranja dentro de la jarra. Serví en vasos individuales y decorá cada vaso con una ramita de romero fresco.