

NARANJADA DE LA COSTA

Ingredientes:

Rinde para 4 porciones

- 2 tazas de jugo de naranja natural recién exprimido (500 ml)
- 2 tazas de agua de coco pura (500 ml)
- 1/4 de taza de crema de coco (60 ml)
- 12 gotas de Nativia Líquido (o al gusto)
- 1/4 de cucharadita de sal marina de alta calidad (1.5 g)
- Hielo al gusto.
- Rodajas de naranja y menta fresca para decorar

Preparación:

1. En una jarra grande, combiná el jugo de naranja natural con el agua de coco. Revolvemos bien con una cuchara larga para que se integren los dos líquidos.
2. Incorporá la crema de coco a la jarra. Agitá con fuerza para que no se vean grumos y la bebida se vea uniforme. Para obtener una textura mucho más lisa y espumosa, podés usar una licuadora de inmersión por unos segundos directamente en la jarra.
3. Agregá la pizca de sal marina. Este paso es fundamental para resaltar el dulzor natural de la fruta y para incorporar electrolitos esenciales que ayudan a mantener el cuerpo bien hidratado durante los días de calor.
4. Añadí las 12 gotas de Nativia Líquido. Revolvé bien y probá; si sentís que le hace falta un poquito más de dulce, podés ajustar agregando un par de gotitas extra según tu preferencia.
5. Llená vasos altos con bastante hielo. Verté la naranjada y decorá cada vaso con una rodaja de naranja fresca y una ramita de menta para darle un aroma delicioso al tomarla.