



Horchata de Chufas artesana

Receta



Alquería el Machistre

• Ingredientes

- 250 gr. de chufa
- 1 litro de agua
- La corteza de un limón (opcional)
- 1 cucharada de canela (opcional)
- Azúcar al gusto

• Elaboración

Lavamos bien las chufas y las dejamos a remojo durante 10/12h, durante este tiempo hay que ir cambiando el agua si se hace turbia , las que floten se desechan.

Una vez las chufas están rehidratadas hay que extraer su jugo, se trituran junto con el agua, el cual se va añadiendo poco a poco.

Cuando ya está triturado se tamiza para eliminar la pulpa de la chufa, se le añade el azúcar, la canela y el limón, se deja enfriar durante varias horas.

iiiiLista para tomar!!!

La horchata casera siempre hay que conservarla en frío, dura aproximadamente 2 días en el frigorífico.

