Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



BEBIDAS · VEGANO

Refresco de sandía y limón

10min · 2 raciones · 80 kcal

Ingredientes

- **500 g** de pulpa de sandía
- **½** limón pelado (sin pepitas ni la parte blanca)
- **1 cucharadita** de eritritol (opcional)
- **250 g** de cubitos de hielo
- **150 g** de agua mineral con gas
- Hojas de menta fresca

POR RACIÓN

Proteínas	**1,7 g**
Grasas	**0,6 g**
Hidratos	**21 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboración

1. Tritura la sandía junto con el limón y el eritritol hasta obtener una mezcla fina.
2. Incorpora el hielo y vuelve a triturar hasta conseguir una textura bien refrescante.
3. Sirve en vasos con un poco más de hielo, añade el agua con gas y mezcla suavemente.
4. Decora con menta fresca y una rodaja de limón.

RECOMENDACIONES

Moja el borde del vaso con zumo de limón y pásalo por Tajín. Ese toque cítrico y ligeramente picante hace que este refresco quede espectacular.

Hecho con CookNest