

ZUMO DE MANDARINA



INGREDIENTES (4 vasos):

- 500 grs de mandarinas peladas
- 1 limón sin nada de piel (blanca y amarilla)
- 6-8 cubitos de hielo
- 20 grs de azúcar (opcional)
- Agua (si lo requiere)

PREPARACION:

- Ponemos en el vaso las **mandarinas**, el **limón**, el **hielo** y el **azúcar** (opcional) y triturar primero **30 seg** a **v.5**. y a continuación programar **1 min 30 seg** a **v.10**
- Si fuera necesario incorporar agua al gusto, remover con la espátula y servir.

Comentarios/Trucos:

- El **limón** tiene que estar muy bien pelado, sin nada de piel blanca ni pepitas, si fuera el caso, para que no amargue.
- El **hielo** es siempre para ayudar a triturar bien la fibra, no para enfriar. En caso de utilizar cubitos industriales, se puede reducir a 2-3 (puesto que son más grandes) pero siempre se deben mojar antes de introducir en el vaso.
- El **azúcar** se puede poner en cada vaso según el gusto de cada persona, y mucho más saludable sin nada de azúcar.
- Puesto que aprovechamos toda la fibra, podría ser necesario añadir un poco de **agua**, según nos guste.