



## Limonada Persa

### INGREDIENTES

1 litro y 1/2 de agua

2 limones

2 cucharadas de azúcar o 2 cucharaditas de sacarina líquida

1/2 pepino

2 cucharaditas de agua de rosas (comestible, no la cosmética)

2 capullos de rosas para té (rose bounds)

Hielo (opcional)

**NOTA:** Los capullos de rosas para té los podéis adquirir en cualquier tienda de té a granel y el agua de rosas comestible en cualquier tienda árabe.

### MODO DE PREPARACIÓN

1. En un cazo echamos el azúcar junto con una taza de agua y calentamos hasta que se disuelva bien. Quitamos del fuego y dejamos enfriar. Si vamos a utilizar sacarina líquida no saltamos este paso y comenzamos directamente en el paso 2.
2. Vamos cortando el pepino en tiras muy finas y luego lo picamos bien. Yo utilizo el sacapuntas de la marca IBILI para hacer espagueti de pepino y luego los pongo en un bol y los corto con la tijera hasta que queden trozos pequeños.
3. Cortamos uno de los limones por la mitad y de una de las mitades cortamos una rodaja para decorar que pondremos en nuestra jarra.
4. En la jarra que vayamos a usar vertemos todos los ingredientes: el pepino ya picado, la rodaja de limón, el zumo de los dos limones (a mi me gusta colarlo), el azúcar disuelto que habíamos reservado (en el paso 1) o en su defecto la sacarina líquida, el agua de rosas, el agua y el hielo. Mezclamos bien con una cuchara y añadimos los pétalos de rosa.