

Receta “Antigua limonada de Ayora (Valencia)”

Los secretos de mi cocina, libro de cocina, 1987

-me costó sangre, sudor y lágrimas conseguir esta receta-

Antigua limonada de Ayora

Para 6 personas:

- 3 limones grandes (cáscara y zumo)
- 6 o 7 cucharadas de azúcar
- 1 1/2 litros de agua

Lavar bien los limones, secarlos con un paño de cocina limpio.

Pelarlos con cuidado, procurando sacar tan sólo la corteza amarilla (la parte blanca de la piel haría la limonada amarga).

Partirlos por la mitad y exprimir su jugo.

Colocar el azúcar, la corteza amarilla de los limones y el zumo en un recipiente alto y estrecho (para que no salpique); mezclarlo bien con la batidora eléctrica (mini-pimer) de modo que la corteza quede bien triturada y amalgamada con el resto de ingredientes. Agregar un poco de agua, volver a batir. Verter el agua restante y mezclar de nuevo.

Colar el zumo de limón para sacarle los restos de corteza, ponerlo en una jarra e introducirlo en el frigorífico.

Servir: muy frío.

Variantes: si disponemos de tiempo y deseamos un sabor aún más concentrado, pondremos la corteza amarilla de los limones junto al azúcar en un tarro pequeño, cerrándolo con la tapa y dejando la corteza en maceración durante 1 da. Al cabo de este tiempo, seguiremos los mismos pasos descritos arriba para hacer la limonada.