

Agua de romero, agua de manzana y limón y agua de verano

Agua de romero

3 ramitas de romero de 4 pulgadas de largo
4 tazas de agua
Miel y limón al gusto (opcional)

Machaque suavemente las ramitas de romero para liberar los aceites. Caliente agua a punto de ebullición y viértala sobre las ramitas. Deje infusionar el agua unos 8 minutos hasta que adquiera un color verde claro. Retire las ramitas y añada miel y limón al gusto. Sirva caliente o con hielo.

Agua de manzana y limón

1 manzana mediana o 2 pequeñas perfectamente maduras y cortadas en rodajas
1 limón en rodajas
1½ litros de agua
1 varita de canela (opcional)
½ cucharadita de néctar de agave o miel de maple o de abeja (opcional)

Ponga las manzanas, el limón y el agua en un recipiente de 2 cuartos. Si lo desea, agregue 1 varita de canela. Si las manzanas no están muy dulces, añada ½ cucharadita de néctar de agave o miel.

Agua de verano

2 cuartos de agua
1 pulgada de raíz de jengibre fresca cortada en rodajas finas
1 pepino mediano pelado y cortado en rodajas finas
2 limones medianos cortados en rodajas
10 hojas de menta

Mezcle todos los ingredientes y deje que los sabores se integren durante unas horas.

