



El limón



- La conservación del limón, se prolonga, si se almacena en nevera.
- Si sólo se va a utilizar media pieza ó sólo la ralladura ó solo el zumo, se puede aprovechar el resto, envolviéndolo en plástico, para acabar de utilizarlo, sin que se seque.
- Si utilizamos la monda, evitaremos coger la parte blanca, pues amarga.

Puede facilitar el trabajo, tener ralladura de limón congelada, para utilizarla para aromatizar bizcochos, cuando se necesite.



También podemos almacenar, en el congelador, los limones vacíos, para rellenarlos, más adelante, con helado o granizado.





Para hacer un granizado de limón, preparar un almíbar con  $\frac{1}{4}$  litro de agua y 250 gr.de azúcar. Enfriar y añadir  $\frac{1}{2}$  litro de zumo de limón.

Una vez fría la mezcla, se mete en el congelador, removiendo, de vez en cuando, para evitar que cristalice en bloque.

Sacarlo del congelador, un rato antes de presentarlo y triturarlo .





[www.aulahogar.com](http://www.aulahogar.com)