



Jugo de Pitahaya

Description

Encontré en el mercado Pitahaya Roja y aunque en Colombia es mas popular la amarilla ambas poseen fósforo, calcio y vitamina C. Inicialmente se comenzó a cultivar en Colombia con fines de exportación, pero ahora hace parte de nuestro menú. Se suele consumir al natural o en jugo.

Jugo de Pitahaya or Dragon Friut Juice (English version below)

Ingredientes hacen una jarra

- 2 o 3 Pitahayas
- 4 cucharadas de azúcar
- 1000 mililitros de agua
- Hielo en cubos (opcional)

Preparación

1. Corta las pitahayas a la mitad y con una cuchara extraer la pulpa.
2. Licuar la pulpa con la mitad del agua por unos segundos
3. Agregar la otra mitad del agua y el azúcar
4. Volver a licuar por otros segundos.
5. Luego verter la mezcla en cada vaso y agregar los hielos.

Dragon Fruit Juice (English version)

Ingredients make a pitcher

- 2 or 3 Dragon fruits
- 4 tablespoons of sugar
- 1000 millilires water
- Ice cubes (optional)

Preparation

1. Cut the dragon fruit in half and with a spoon remove the pulp.
2. Blend the pulp with half of the water for a few seconds.
3. Add the other half of the water and sugar.
4. Back to liquefy for other second.
5. Pour the mixture in each glass and add the ice.