



Refresco de la tía Mariquita

Bebida de sandía y vino tinto

Señora María Guadalupe de López Lara de Zorrilla, Zacatecas

Rinde de 8 a 10 porciones

Para acentuar el sabor añadí jugo de limón a la receta original.

1.575 kg. de sandía pelada

piloncillo rallado o azúcar morena, al gusto

1 cucharadita de extracto de vainilla

1/4 de taza (63 ml.) de jugo de limón, al gusto

2 tazas (500 ml.) de vino tinto

hielo, al gusto

1/2 taza (125 ml.) de nueces toscamente picadas

Corte la sandía en trozos grandes. Aparte la pulpa que no tiene semillas. Corte en cubos pequeños: debe tener aproximadamente 1 taza (250 ml.). Coloque el resto de la pulpa que sí tiene semillas en la licuadora y licúe muy brevemente para que éstas no se rompan. Cuele el líquido a través de un colador fino: deben quedar unas 2 tazas (500 ml.) del líquido. Añada el azúcar, la vainilla y el jugo de limón. Justo antes de servir agregue el vino tinto y los cubos de sandía. Sirva frío o con hielo, y decore cada vaso con nueces picadas.