

Suc de tamarinde

Lilian Yanet i César Iván

Baca

Hondures

Ingredients

1/2 kg de tamarindes

Sucre al gust

3 l d'aigua



Preparació

Peleu els tamarindes i renteu-los bé. Deixeu-los en remull durant 1 hora. A continuació, tritureu-los bé, passeu-los per un colador, torneu a barrejar-los amb el líquid i afegiu-hi el sucre.

Serviu el suc ben fred.

V Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca

Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpl.cat

Pàgines web: www.cpl.cat i www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB

Blog: <http://blogs.cpl.cat/enganxat/>

