



HORCHATA *casera*

Ingredientes:

250 gr de chufas

800 ml de agua

Preparación:

La víspera ponemos las chufas en remojo en abundante agua. Las tendremos durante 24 horas y haremos -por lo menos- tres cambios de agua. Mientras están a remojo, las guardamos en la nevera.

Al día siguientes, escurrimos las chufas y colocamos en el vaso de nuestro robot, en nuestro caso, MyCook Touch. Añadimos la mitad del agua y trituramos durante 30 segundos comenzando en la velocidad 5 y terminando en la 8.

A continuación, añadimos el resto del agua y trituramos durante 30 segundos, comenzando en la velocidad 7 y terminando en la velocidad 10.

Sobre un bol muy hondo colocamos un escurridor y sobre éste un par de gasas. Vertemos la mezcla de la horchata para filtrar sólo el líquido. Hacemos un atillo y sacamos el máximo de líquido que nos sea posible.

Refrigeramos y... a disfrutar!!!

[Conlaszarpasenlamasa](#)