

Receta de agua de azahar casera



Receta de agua de azahar

Azahar es el nombre que reciben las flores blancas de los árboles de naranjo, limonero y cidro y su nombre proviene de árabe «az-zahr» que significa literalmente flores blancas.

¿Cómo hacer agua de azahar?

El agua de azahar, popularmente elaborada a la flor de naranjo es muy apreciada por su belleza, aroma y propiedades terapéuticas, que la convierten en un ingrediente habitual de tónicos e infusiones.

Información Nutricional

Categoría: [Salsas y Aderezos](#)

Cocina: Mundial

Calorías: 20

Vitaminas: C, P

Minerales: Hierro

Maceración: 24 horas

Reposo: 2 horas

Raciones: 8 personas

Receta de agua de azahar

Ingredientes

- 1 litro de agua mineral sin gas o agua destilada
- 100 g de flores de azahar secas

Preparación

- 1. Recolectar las flores directamente de los arboles de naranjo y/o limonero, deshidratar naturalmente en un lugar seco y apartado de la luz por unos 4 días o adquirirlas en tiendas especializadas.
- 2. En bol grande de vidrio colocar la flores de azahar secas, cubrir con agua, revolver suavemente, tapar con papel film y reposar por 24 horas en un lugar fresco y oscuro.
- 3. Filtrar el agua en un colador de malla muy fina o en tela de algodón y almacenar en frascos limpios y esterilizados, reposar por un par de horas y almacenar en un lugar fresco y sin demasiada luz.
- 4. Utilizar el agua de azahar en todo tipo de recetas, incluso como tónico facial o ambientador casero.

Cazuela de pyrex

Rebajas



[Pyrex Classic Vidrio - Cazuela redonda con tapa, 2.5 l](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Ensalada de bacalao y naranja](#)

[Receta de calimocho español](#)