

## **SAN FRANCISCO**

### **INGREDIENTES**

5 naranjas de zumo bien peladas ( sin nada de parte blanca)  
2 limones (sin pepitas ni parte blanca)  
4 rodajas de piña de bote ( en almíbar o natural)  
50 gr de azúcar  
200 gr jarabe de granadina  
300 gr de agua para añadir al final  
500 gr de hielo

### **PREPARACION**

Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto el agua. Programe 2 minutos en velocidad máxima. (los hielos nos ayudan para conseguir una perfecta trituración).

Añada el agua y mezcle unos sg en velocidad 3.

### **NOTA**

Pruébalo y si admite más agua, añádala al final para que no haga espuma. Salen dos litros aprox. Si no quiere poner granadina, aumentaremos la cantidad de azúcar a 150 ó 200 gr. Tendremos un riquísimo zumo integral.