

## INGREDIENTES

- 2 naranjas de zumo bien peladas(sin nada de blanco)
- 1 limón bien pelado.
- El zumo de una o dos naranjas natural o cubitos de zumo de naranja.
- 200 grs. de azúcar
- 150 grs. de cualquier licor blanco (pueden ser varios mezclados como ginebra, vodka, ron.....), excepto anís.
- 1 botella de cava semi-seco
- 1 bandeja grande de cubitos



## ELABORACIÓN

Primero que nada, tengo por costumbre pelar la naranja y el limón y congelarlo troceado, así en un momento dado ya lo tienes a punto. También puedes hacer cubitos de zumo de naranja o lo aconsejo más que nada por no ponerte a última hora a exprimir naranjas.

Poner en el vaso de la thermomix, las naranjas y el limón congelado, el azúcar y el zumo de naranja natural, y la mitad de los cubitos de hielo.

Programar 1 minuto a velocidad 9, ayudando a remover con la espátula..

Añadir el resto de los cubitos y triturar 1 minuto a velocidad 9, ayudándote de la espátula. Bajar la velocidad a vel. 3 e ir incorporando poco a poco los licores y el cava

Servir bien fresco inmediatamente o guardar en un termo un ratito, remover antes de servir.

*Para preparar de forma Tradicional.*

Exprimir 4 o 5 naranjas y un limón, poner en una jarra el zumo y desleír el azúcar, añadir los licores y mezclar bien.

Añadir ahora el cava muy frío poco a poco y removiendo lentamente y una bandeja de cubitos. Servir inmediatamente.