



Agua de romero y limón

- 3 ramitas de romero fresco de unas 4 pulgadas de largo
- 1 cuarto de galón de agua calentada hasta que hierva
- 1 cucharadita de miel
- ½ limón recién exprimido

Machaque suavemente las ramitas de romero para liberar los aceites (para hacerlo, enrolle las ramitas en sus manos). Coloque el romero en un recipiente resistente al calor. Vierta agua caliente sobre las ramitas y déjelas reposar unos 10 minutos para que se infundan. Retire las ramitas. Endulce con 1 cucharadita de miel y ½ limón recién exprimido. Pruebe y ajuste los sabores según sea necesario. Sirva caliente o con hielo para una bebida refrescante.