

Hibiscus Tea

Ingredients

3 cups seedless watermelon, diced (about 1/4 watermelon)

5 cups water

¾ cup dried hibiscus flower, OR hibiscus tea bags

Directions Hibiscus Flower:

1. In a small pot, add 4 cups of water and dried hibiscus flowers. Cover pot and bring to boil.
2. Remove from heat, uncover and let it cool for 5 minutes.
4. Pour the tea through a strainer into a large pitcher. Throw away the used hibiscus flowers.
5. Cover and chill.
6. When ready to serve, combine diced watermelon and 1 cup cold water in a large blender. Pulse on high until watermelon is pureed.
7. Stir watermelon into chilled tea. Strain mixture.
8. Serve cold and enjoy!

Directions Hibiscus Tea Bags:

1. In a small pot, boil 4 cups water, remove from heat, then add tea bags for 5 minutes.
2. Remove tea bags. Pour tea into a large pitcher.
3. Cover and chill.
4. When ready to serve, combine diced watermelon and 1 cup cold water in a large blender. Pulse on high until watermelon is pureed.
5. Stir watermelon into chilled tea. Strain mixture.
6. Serve cold and enjoy!

Hibiscus Tea

Ingredients

3 cups seedless watermelon, diced (about 1/4 watermelon)

5 cups water

¾ cup dried hibiscus flower, OR hibiscus tea bags

Directions Hibiscus Flower:

1. In a small pot, add 4 cups of water and dried hibiscus flowers. Cover pot and bring to boil.
2. Remove from heat, uncover and let it cool for 5 minutes.
4. Pour the tea through a strainer into a large pitcher. Throw away the used hibiscus flowers.
5. Cover and chill.
6. When ready to serve, combine diced watermelon and 1 cup cold water in a large blender. Pulse on high until watermelon is pureed.
7. Stir watermelon into chilled tea. Strain mixture.
8. Serve cold and enjoy!

Directions Hibiscus Tea Bags:

1. In a small pot, boil 4 cups water, remove from heat, then add tea bags for 5 minutes.
2. Remove tea bags. Pour tea into a large pitcher.
3. Cover and chill.
4. When ready to serve, combine diced watermelon and 1 cup cold water in a large blender. Pulse on high until watermelon is pureed.
5. Stir watermelon into chilled tea. Strain mixture.
6. Serve cold and enjoy!

Té frío de Jamaica

Ingredientes

3 tazas de sandía sin semillas cortada en dados (aproximadamente 1/4 de sandía)

5 tazas de agua

¾ de taza de flor de hibisco deshidratada O bolsitas de té de hibisco

Instrucciones para la preparación con la flor de hibisco:

1. En una olla pequeña, añada 4 tazas de agua y las flores de hibisco deshidratadas. Tape la olla y haga hervir.
2. Apague el fuego, destape la olla y deje enfriar durante 5 minutos.
4. Cuele el té con un colador en una jarra grande. Deseche las flores de hibisco usadas.
5. Cubra y enfríe.
6. Cuando esté listo para servir, mezcle la sandía cortada en dados y 1 taza de agua fría en una licuadora grande. Use una velocidad alta hasta que la sandía se haga una pasta.
7. Añada la sandía al té frío. Cuele la mezcla.
8. ¡Sirva frío y disfrute!

Instrucciones para la preparación con las bolsitas de té de hibisco:

1. En una olla pequeña, hierva 4 tazas de agua, apague el fuego, añada las bolsitas de té y espere 5 minutos.
2. Retire las bolsitas de té. Vierta el té en una jarra grande.
3. Cubra y enfríe.
4. Cuando esté listo para servir, mezcle la sandía cortada en dados y 1 taza de agua fría en una licuadora grande. Use una velocidad alta hasta que la sandía se haga una pasta.
5. Añada la sandía al té frío. Cuele la mezcla.
6. ¡Sirva frío y disfrute!

Té frío de Jamaica

Ingredientes

3 tazas de sandía sin semillas cortada en dados (aproximadamente 1/4 de sandía)

5 tazas de agua

¾ de taza de flor de hibisco deshidratada O bolsitas de té de hibisco

Instrucciones para la preparación con la flor de hibisco:

1. En una olla pequeña, añada 4 tazas de agua y las flores de hibisco deshidratadas. Tape la olla y haga hervir.
2. Apague el fuego, destape la olla y deje enfriar durante 5 minutos.
4. Cuele el té con un colador en una jarra grande. Deseche las flores de hibisco usadas.
5. Cubra y enfríe.
6. Cuando esté listo para servir, mezcle la sandía cortada en dados y 1 taza de agua fría en una licuadora grande. Use una velocidad alta hasta que la sandía se haga una pasta.
7. Añada la sandía al té frío. Cuele la mezcla.
8. ¡Sirva frío y disfrute!

Instrucciones para la preparación con las bolsitas de té de hibisco:

1. En una olla pequeña, hierva 4 tazas de agua, apague el fuego, añada las bolsitas de té y espere 5 minutos.
2. Retire las bolsitas de té. Vierta el té en una jarra grande.
3. Cubra y enfríe.
4. Cuando esté listo para servir, mezcle la sandía cortada en dados y 1 taza de agua fría en una licuadora grande. Use una velocidad alta hasta que la sandía se haga una pasta.
5. Añada la sandía al té frío. Cuele la mezcla.
6. ¡Sirva frío y disfrute!