

## **Frutas osmotizadas. Sandía y piña**

- 1.** Se pela la sandía como se ve a la fotografía y se cortan porciones en forma de cubos.
- 2.** En un recipiente se mezclan con sangría y un poco de ron; o con el que cada cual desee.
- 3.** Una vez hecha la mezcla, se pone dentro de una bolsa para realizar la osmotización en una máquina de vacío, como se ve a la fotografía.
- 4.** Una vez realizada esta operación se abre la bolsa y se sirve.
- 5.** Se realiza el mismo procedimiento con la piña, cambiando el alcohol que se ponga.