

**Nombre común:** Limón Criollo

**Nombre científico:** *Citrus Aurantifolia*

**Familia:** Rutaceae



El limón criollo es un arbusto pequeño, rara vez supera los 12 pies de altura, con ramas delgadas que poseen espinas cortas. El follaje es denso y consiste de hojas pequeñas de color verde pálido, con puntas romas y que poseen peciolo alado. Existen variedades sin espinas que poseen un follaje de color verde oscuro, crecen mucho más pero se caracterizan por bajos rendimientos. Sus frutos son muy pequeños (1 ½ a 2 pulgadas) y de forma redondeada a oval. La cáscara es muy delgada, lisa y de apariencia correosa y de un color verdoso-amarillento cuando el fruto está maduro. La pulpa tiene el mismo color, es jugosa, altamente ácida y posee un aroma característico. Posee un número moderado de semillas, que son altamente poliembriónicas.

## ¿Qué hacer con el Limón Criollo?

### Limónada

Ingrediente	Cantidad
Agua	1 litro
Limonas sin semillas	6
Azúcar	A gusto

#### Proceso:

- Exprime los limones y mézclalos con el agua
- Agrega azúcar al gusto y revuelve hasta que se disuelva
- Sirve en vasos con cubos de hielo