

- PONCHE NAVIDEÑO -



INGREDIENTES

- 2 LITROS DE AGUA
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 300 G DE TEJOCOTES
- 1/4 DE TAZA DE FLOR DE JAMAICA

- 4 CAÑAS DE AZÚCAR CORTADAS EN 4 PARTES
- 8 GUAYABAS CORTADAS EN CUARTOS
- 2 MANZANAS CORTADAS EN CUBOS MEDIANOS
- 1/2 TAZA DE TAMARINDO LIMPIO
- 1 NARANJA EN RODAJAS
- 1 RAMA DE CANELA
- 2 CLAVOS DE OLOR
- AZÚCAR MASCABADO O PILONCILLO RALLADO (EN CANTIDAD AL GUSTO)

PROCEDIMIENTO

-

HIERVE EL AGUA Y LOS TEJOCOTES EN UNA OLLA DURANTE CUATRO MINUTOS.

- RETIRA LOS TEJOCOTES, DÉJALOS ENFRIAR Y PÉLALOS.
- AGREGA LA FLOR DE JAMAICA Y DEJA HERVIR POR DOS MINUTOS. CUELA EL LÍQUIDO PARA RETIRAR LAS FLORES Y REGRÉSALO AL FUEGO.
- INCORPORA LOS TEJOCOTES PELADOS, LAS GUAYABAS Y LAS CAÑAS CUANDO HAYA HERVIDO DE NUEVO EL AGUA Y COCINA POR 10 MINUTOS O HASTA QUE LA FRUTA ESTÉ COCIDA.
- INCORPORA LAS MANZANAS Y EL TAMARINDO; CUANDO HAYAN PASADO 5 MINUTOS, AGREGA LAS RODAJAS DE NARANJA, LA CANELA Y EL CLAVO DE OLOR; COCINAR 5 MINUTOS MÁS.
- ANTES DE RETIRAR DEL FUEGO, AGREGA EL AZÚCAR MASCABADO O PILONCILLO EN CANTIDAD AL GUSTO Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. COCINA 5 MINUTOS MÁS, RETIRA DEL FUEGO Y SIRVE.