- Ponche de frutas -

INGREDIENTES

- 1 chorrito de Extracto de Vainilla Molina
- 500 gramos de tejocotes
- 500 gramos de guayabas
- 250 gramos de ciruela pasa
- 5 piezas de manzanas amarillas
- 1 kilo de cañas en trozos
- 250 gramos de tamarindo pelado

- 4 piezas de rajas de canela de 6 cm

- 550 gramos de azúcar

- 100 gramos de piloncillo

- 50 gramos de jamaica

- 250 mililitros de vino tinto

PROCEDIMIENTO

1. Picamos en cuartos los tejocotes y las guayabas. La manzanas las cortamos en gajos y les quitamos el corazón.
2. En una cacerola grande calentamos 5 litros de agua con el azúcar, la canela, el piloncillo, el tamarindo y la jamaica.
3. Al primer hervor, agregamos los tejocotes y la caña previamente pelada.
4. Cinco minutos después, añadimos las manzanas. Por último, las guayabas y las ciruelas.
5. Recuerda mantener la llama a fuego medio y dejar que el agua se consuma un poco, sin que la guayaba y las manzanas se desbaraten.
6. Antes de retirar del fuego, añadimos Extracto de Vainilla Molina, el vino tinto y dejamos reposar.