

- 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. LAS 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.