

- Uvas enchiladas -



INGREDIENTES

½ TAZA DE PULPA DE TAMARINDO

30 ML (¼ DE TAZA APROX.) DE TAZA DE CHAMOY

½ TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

2 TAZAS DE CHILITO EN POLVO DULCE

½ KG DE UVAS

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL MEZCLA EL CHAMOY, EL CHILE EN POLVO, LA PULPA DE TAMARINDO Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.
2. CUANDO ESTÉ BIEN INTEGRADA, REFRIGERA LA MEZCLA DURANTE 3 O 4 HORAS, HASTA QUE TENGA UNA CONSISTENCIA MANEJABLE
3. CON UNA CUCHARA TOMA UN POCO DE ESTA MEZCLA Y ENVUELVE LAS UVAS CON UNA CAPA DELGADA. TIP POSTRELICIOSO: HUMEDece TUS MANOS CON UN POQUITO DE AGUA, ASÍ SERÁ MÁS FÁCIL FORRAR LAS UVAS Y OBTENDRÁS UNA CAPA MÁS LISA.
4. REFRIGERA Y SI DESEAS ESPOLVOREA MÁS CHILE EN POLVO SOBRE LAS UVAS.
5. PUEDES DARLE UN TOQUE ESPECIAL HACIENDO UNA BROCHETA COMBINANDO LAS UVAS ENCHILADAS CON UVAS NATURALES; PUEDES CORTAR LAS UVAS NATURALES EN DIAGONAL Y ACOMODARLAS FORMANDO UN CORAZÓN COMO EN LA IMAGEN DE LA RECETA.