- Chamoy casero de jamaica -

INGREDIENTES

½ litro de concentrado natural de jamaica

1 taza de flor de jamaica cocida

Jugo de 2 limones grandes (□ de taza aprox)

½ taza de Azúcar Glass Postrelicioso

50 g de chile en polvo (picosito o dulce)

PROCEDIMIENTO

1. Para obtener el concentrado, en una olla vierte una taza de flor de jamaica junto con un litro de agua y llévala a la estufa a fuego medio, una vez que empiece a hervir cocínala por 15 min más.

2. Cuela la flor de jamaica y séparala del concentrado, reserva ambas partes y espera a que se enfríen.

3. Vierte en la licuadora la flor de jamaica cocida junto con ½ litro del concentrado y el jugo de limón.

4. Licúa hasta que se integren los ingredientes (5 min aprox).

5. Vierte la mezcla en una olla.

6. Agrega el Azúcar Glass Postrelicioso y el chilito en polvo, revuelve con una espátula para integrarlo todo.

7.

Cocina a fuego bajo durante 5 min revolviendo constantemente para disolver el azúcar, luego déjala 5 min más revolviendo ocasionalmente para evitar que se pegue o se queme.

8. Cuando haya pasado este tiempo debes tener una mezcla más espesa, retírala del fuego y espera a que se enfríe.

9. Disfrútalo con fruta o tu botana favorita.

10. Para almacenarlo, viértelo en un recipiente hermético y guárdalo en el refri.