- Chamoy casero de jamaica -



INGREDIENTES

 $^{1}\!/_{2}$ litro de concentrado natural de Jamaica

1 TAZA DE FLOR DE JAMAICA COCIDA

JUGO DE 2 LIMONES GRANDES (🗆 DE TAZA APROX)

1/2 TAZA DE AZUCAR 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.
- 1. Disfrútalo con fruta o tu botana favorita.
- 10.
 PARA ALMACENARLO, VIÉRTELO EN UN RECIPIENTE HERMÉTICO Y GUÁRDALO EN EL REFRI.