

- Chamoy casero de jamaica -



INGREDIENTES

½ LITRO DE CONCENTRADO NATURAL DE JAMAICA

1 TAZA DE FLOR DE JAMAICA COCIDA

JUGO DE 2 LIMONES GRANDES (1 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 VIERTES 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. VIERTES 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. VIERTES 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.