Ponche Navideño

INGREDIENTES

- ½ kg de manzana amarilla
- ½ kg de guayaba
- ½ kg de caña
- ½ kg de tejocote
- 1 puño de jamaica
- 1 puño de tamarindo
- 2 clavos de olor
- 50 g de ciruela pasa
- ½ raja de canela grande
- 2 piloncillos claros, grandes
- Agua

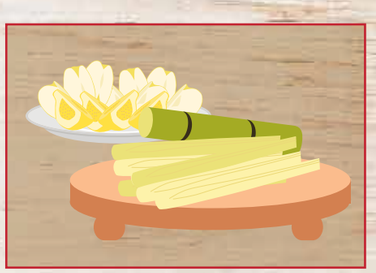
UTENSILIOS

- Cuchillo
- Tabla para picar
- Olla de 10 l con tapa
- Aplastador de madera
- Colador
- Pocillo

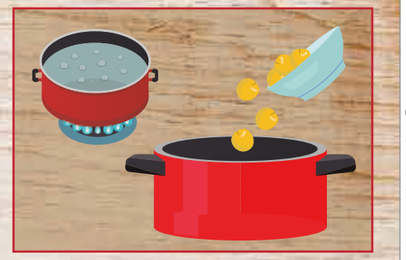
Tiempo de elaboración: 2 horas
Caducidad: 5 días en refrigeración
Rendimiento: 10 litros
Kcal: 4400
Costo: $110.97

PROCEDIMIENTO

1 Lava la fruta y enjuaga el piloncillo.



2 Corta las manzanas en 8 partes y retírales las semillas, las guayabas en 4, pela las cañas y partélas en tiras.

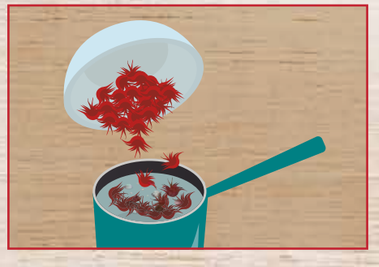


3 Pon a hervir 1 ½ l de agua. Ya que suelte el hervor apágala y agrega los tejocotes.

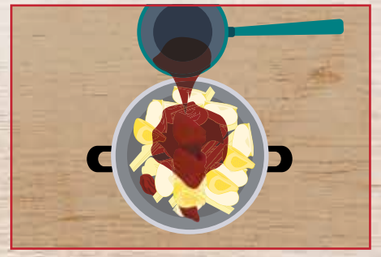
4 Déjalos 5 minutos bien sumergidos hasta que la cáscara se infle y pélalos en cuanto puedas, pártelos a la mitad y retírales las semillas.

5 Pon a hervir 2 l de agua y disuelve en ella los piloncillos.

6 Pela el tamarindo y ponlo a cocer en agua. Ya cocido apachúrralo para quitarle las semillas y obtener la pulpa.



7 Enjuaga la jamaica y ponla a hervir en agua para obtener el extracto.



8 En una olla con capacidad de 10 l agrega la fruta, el agua del piloncillo colada, la pulpa de tamarindo, el extracto de jamaica, los clavos de olor, la media raja de canela y las ciruelas pasa.

9 Agrega más agua hasta casi llenar la olla. Tapa y dejar hervir 15 minutos a fuego medio. Si es necesario, no coloques la tapa totalmente sobre la olla.

Suscríbete a nuestro canal de YouTube PROFECO