CHAMOY DE JAMAICA

Tecnología Doméstica PROFECO

ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

CHAMOY DE JAMAICA

INGREDIENTES

- 1 tz de jamaica hidratada
- ½ tz de arándanos deshidratados
- ½ tz de azúcar morena
- ¼ de tz de jugo de limón
- 2 cdas. de vinagre de manzana
- 2 cdas. de chile en polvo
- 1 cda. de sal
- 1 tz de agua

PROCEDIMIENTO

1. Licua todos los ingredientes por 3 minutos.
2. Cocina el chamoy por 15 minutos, a fuego medio y moviendo constantemente.
3. Déjalo enfriar y viértelo en un frasco.
4. Tapa y refrigera.

Nota: Puedes comerlo con fruta, pepino, jícama o nieve de mango.

Caducidad: 7 días en refrigeración

natalia DELGADO VEGAN CHEF

Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO tv**
https://www.youtube.com/@profecotv

ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA
PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR