- PONCHE NAVIDEÑO -



INGREDIENTES

- 2 litros de agua
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 300 g de tejocotes
- 1/4 de taza de flor de jamaica

- 4 cañas de azúcar cortadas en 4 partes
- 8 guayabas cortadas en cuartos
- 2 manzanas cortadas en cubos medianos
- 1/2 taza de tamarindo limpio
- 1 naranja en rodajas
- 1 rama de canela
- 2 clavos de olor
- Azúcar mascabado o piloncillo rallado (en cantidad al gusto)

PROCEDIMIENTO

- Hierve el agua y los tejocotes en una olla durante cuatro minutos.
-

Retira los tejocotes, déjalos enfriar y pélalos.

- Agrega la flor de jamaica y deja hervir por dos minutos. Cuela el líquido para retirar las flores y regrésalo al fuego.
- Incorpora los tejocotes pelados, las guayabas y las cañas cuando haya hervido de nuevo el agua y cocina por 10 minutos o hasta que la fruta esté cocida.
- Incorpora las manzanas y el tamarindo; cuando hayan pasado 5 minutos,agrega las rodajas de naranja, la canela y el clavo de olor; cocinar 5 minutos más.
- Antes de retirar del fuego, agrega el azúcar mascabado o piloncillo en cantidad al gusto y el chorrito de Vainilla Molina. Cocina 5 minutos más, retira del fuego y sirve.