

Nuestro ponche navideño



Una de las bebidas más esperadas en la época navideña es el tradicional ponche. Este líquido reconfortante con aromas intensos a frutas y especias son indicio de que la temporada mágica ha comenzado.

Para preparar esta deliciosa bebida considera lo siguiente:

- ❖ Compra la fruta más madura; esta es más dulce y le aportará más sabor.
- ❖ Los ingredientes tradicionales que no pueden faltar son: tejocote, manzana, caña de azúcar, guayaba, canela y piloncillo.
- ❖ Corta las frutas en trozos medianos para que no se deshagan por completo al momento de hervir el ponche.
- ❖ Pela los tejocotes hirviéndolos en agua por cinco minutos; retira la cáscara con mucho cuidado.
- ❖ Cocina al último las manzanas y las guayabas; estas se deshacen rápidamente y quedan demasiado aguadas.

!Nuestro Ponche Navideñoi



- ❖ Evita agrega demasiado tamarindo y naranja; estas frutas harán que quede amargo si añades mucho.
- ❖ Además del piloncillo, agrega un poco de azúcar; esto resaltará los sabores frutales y quedará más delicioso.
- ❖ En caso de agrega la naranja con cáscara, retírala 10 minutos después de que haya hervido de lo contrario, dejará un sabor amargo.
- ❖ Puedes añadir flor de jamaica, solo asegúrate que esté lavada.

Les compartimos nuestra mejor receta de ponche navideño.

Ingredientes

- ½ kilo de tejocote pelado
- 2 cañas de azúcar peladas y cortadas en tiras
- ½ taza de flor de jamaica lavada
- 2 piloncillos
- ½ taza de azúcar refinada
- 6 clavos de olor
- 1 rama de canela
- 1 kilo de guayabas
- 4 manzanas cortadas en rodajas medianas
- ½ naranja cortada en rodajas
- 6 tamarindo pelados
- 10 ciruela pasas
- 4 litros de agua

Preparación

1. CALIENTA el agua en una olla y añade la rama de canela, los tejocotes y el piloncillo; cocina a fuego alto por 15 minutos.
2. AÑADE las ciruelas pasas, la jamaica, el tamarindo, la caña de azúcar y los clavos de olor; hierva por 20 minutos.
3. ADICIONA las guayabas, la manzana y la naranja; hierva por 15 minutos más y sirve.

Adaptación. Recuperado de Cocina delirante. Disponible en <https://www.cocinadelirante.com/bebida/como-hacer-ponche-mexicano>