



TEJOCOTES EN ALMÍBAR

Ingredientes:

- 600 gms de Tejocotes
- 2 tazas de Azúcar
- 1 taza de agua

Preparación:

1. En una ollita se pone suficiente agua a hervir, se le agregan los tejocotes y se dejan cociendo durante 10 minutos. Se retiran de la lumbre, se escurren y cuando estén tibios se pelan. La fruta se puede dejar entera o partirla a la mitad y quitarle los huesitos.
2. Para preparar el almíbar se pone en una olla el azúcar con la taza de agua, una vez que hierve se agrega la fruta ya pelada y se deja hervir suavemente durante 15 minutos sin tapar. Se deja enfriar y se refrigera para conservarlo.

Notas:

El agua para hacer el almíbar puede ser la que se usó para cocer los tejocotes, sólo hay que colarla.