

PONCHE

Ingredientes:

- 3 litros de agua
- 2 ramas de canela
- 4 clavos de olor
- 5 vainas de tamarindo
- 2 trozos de caña azúcar
- 250 gms de tejocotes
- 400 gms de guayabas (aproximadamente 8 piezas)
- 2 Manzanas
- ½ taza de ciruela pasa (100 gms aproximadamente)
- ½ taza de pasas (70 gms aproximadamente)
- 250 gms de piloncillo (o más, según tu gusto)
- 1 naranja
- Ron (opcional)

Preparación:

1. Se pone una olla con el agua a calentar. Se le agrega las ramas de canela y los clavos. Mientras hierve se prepara la fruta. A los tamarindos se les quita la cáscara y se cortan las vainas separando cada huesito y se agregan al agua. La caña se pela y se corta en tiras largas de 15 cms aproximadamente y se agrega a la olla también. Se añaden los tejocotes enteros y se deja hervir por 10 minutos. Las guayabas se cortan en partes y se añaden al ponche. Las manzanas se cortan con cáscara y se añaden a la olla también. Se agregan las ciruelas partidas a la mitad, las pasas, el piloncillo y la naranja cortada en rebanadas con todo y cáscara.
2. Se deja hervir suavemente durante 10 hasta que todas las frutas estén cocidas y suelten su sabor.
3. Se prueba y si se desea más dulce se puede agregar azúcar o más piloncillo.

4. Se sirve en tazas con algo de fruta y un palo de caña. Si se desea se le agrega licor al gusto.

