



CAPIROTADA

Ingredientes para la miel:

- 2 litros de agua
- 1 kg de piloncillo
- ¼ kilo de tomate
- ½ cebolla
- 5 ramas de cilantro
- 4 ramas de canela
- 1 Cucharada de semilla de anís
- 1 Naranja (la cáscara)
- ½ cucharita de sal

Ingredientes para el pan:

- 10 piezas de Pan Francés
- 1 barra de Mantequilla

Ingredientes para el relleno:

- 400 gms de queso panela
- 350 gms de queso chihuahua
- 1 tazas de cacahuete
- 1 taza de pasas
- 1 taza de coco rallado

Preparación:

1. Para hacer la miel se pone una olla al fuego con los 2 litros de agua, el piloncillo, los tomates cortados en trozos, la cebolla rebanada, el cilantro, las ramas de canela, la semilla de anís, la cáscara de naranja y la sal. Se deja hervir durante 20 minutos.
2. Para preparar el pan se rebana de 2 cms de grueso y se unta con mantequilla por ambos lados. Se acomodan en una rejilla y se meten al

horno a una temperatura de 120°C o 250°F sólo a tostar ligeramente. Debe quedar bien seco.

3. Para armar la capirotada se cuele la miel, se acomoda una capa de pan en el fondo de una cazuela, se le espolvorea queso panela, queso chihuahua, cacahuates, pasas y coco. Se moja el pan con la miel y se siguen haciendo capas de pan, relleno y miel hasta terminar con todos los ingredientes.
4. Se cubre la cazuela y se sienta sobre un comal para calentar la capirotada y derretir el queso.
5. Se puede servir caliente o a temperatura ambiente.

Notas:

Algunas personas acostumbran forrar la cazuela con tortillas para que no se pegue la miel al fondo de la olla al calentar.