

PONCHE DE TAMARINDO

Ingredientes:

- 250 gms de Tamarindo
- 2 ½ litros de agua
- 2 Varas de canela
- 4 Clavos de Olor
- 1 naranja
- 1 taza de piloncillo molido
- 5 ramas de Hierbabuena

Preparación:

1. Los tamarindos se limpian de cáscara y hebras. Se enjuagan con agua y se vacían a la olla que ya contiene el agua hirviendo, se añaden las varas de canela y los clavos de olor y se deja hervir suavemente durante 15 a 20 minutos y se apaga.
2. A la naranja se le retira la cáscara con un pela papas, sólo la parte de color, que no lleve blanco para que no amargue.
3. Con una cuchara o machacador de frijoles se agitan los tamarindos para retirarles toda la pulpa, se cuela la mezcla y se desechan los sólidos. Se regresa el ponche a la olla y se calienta hasta que empiece a hervir, se añade la cáscara de naranja, el piloncillo y las ramas de hierbabuena y se deja hervir durante 5 minutos, se apaga y se deja reposar hasta la hora de tomarse.
4. Puede tomarse caliente o frío