

PONCHE DE CIRUELA DE MI ABUELITA



INGREDIENTES

Receta original:

350 gramos de Flor de Jamaica
2 kilos de Azúcar granulada
4 Cervezas regulares (no light)
200 gramos de Ciruela Pasa
2 litro Alcohol para tomar (original; Cheya recomienda 1 libro o al gusto)

NOTA: Asegurarse de comprar el alcohol apropiado (ingerible)

1 chorrito Extracto de Vainilla
4.5 litros de Agua



*Fotografía por Ricardo Beas
Etiqueta por Claudia Morfín*

*Nota: Esta receta es del convento de
Cheya Beas*

PREPARACIÓN DEL PONCHE

- La jamaica se pone a cocer en 4 litros de agua. Cuando la flor esté descolorida se cuela y se deja enfriar el jugo de jamaica.
- Se pone en la estufa una cazuela con 2 kilos de azúcar granulada y se está moviendo constantemente hasta que se convierta en caramelo. Inmediatamente se agregan 4 cervezas. Se agrega el jugo de jamaica y se menea hasta que el azúcar se desbarate. Se deja enfriar antes de agregar el alcohol.
- En medio litro de agua se pone a hervir 200 gramos de ciruela pasa y cuando estén suaves se deshuesan y se licuan. A la mezcla de Jamaica fría se le pone alcohol al gusto (1 litro recomendado) y al último se agrega la ciruela pasa y un chorrito de extracto de vainilla.

MODO DE SERVIR

- Se sirve en vaso tequilero o vaso chico. Se puede guardar como cualquier licor.