

Chicha morada



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/chicha-morada>

Preparación

Lavar bien el maíz morado y ponerlo a hervir en gran cantidad de agua junto con la cáscara de piña, los membrillos, los clavos de olor y la canela. Hervir hasta que los granos de maíz revienten. Retirar del fuego, dejar enfriar y colar. Al momento de consumir, añadir el azúcar y limón al gusto. Si desea puede servirla con manzanas cortadas en cuadraditos. Una vez terminada la preparación, el color se hará más intenso.

▣ Tip para la receta

Esta bebida puede conservarse y ser consumida por varios días. Simplemente refrigerarla antes de agregar el jugo de limón y el azúcar para evitar su fermentación.

Ingredientes

- 1 kgrs. Maíz morado
- 1 unidad/es Piña madura
- 3 Membrillos en trozos
- 2 Manzanas picadas (opcional)
- 3 Clavos de olor
- 1 cucharadita/s Canela
- 4 litro/s Agua
- 1 poco Jugo de limón
- 1 poco Azúcar (a gusto)

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Vegetales, Exótica, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Postre, Dulces

