



Almíbar

Ingredientes:

- 1 docena de mangos maduros
- 1 docena de jocotes
- ½ libra de tamarindo
- 3 docenas de grosellas
- 1 papaya verde
- 1 coco
- 2 atados de dulces
- Canela en rajas al gusto
- Clavo de olor al gusto



Procedimiento:

Cocer separado los jocotes, mangos y la papaya (esta se corta en pedazos medianos y delgados). Revolver todas las frutas en una olla.

Agregar los demás ingredientes como las grosellas, masa de tamarindo, coco (trozos), los atados de dulce se parten en cuatro pedazos y se esparcen en la olla, agregar canela y clavo de olor. Tapar la olla y dejar hervir en un poco de agua durante 3 horas a fuego lento dejar conservar. Al finalizar se obtiene un delicioso almíbar.

Nota: Se puede añadir otra fruta que desee como marañón, piña, icaco, toronja, etc.

Cusnaca

Ingredientes:

- 60 jocotes sazones
- 1 ½ litros de leche
- 2 tazas de azúcar
- 1 barra de mantequilla
- Agua (suficiente)
- 4 rajas de canela
- 3 clavos de olor



Procedimiento:

Cocer los jocotes en agua, cuando estén suaves y reventados retirar del fuego y escurrir en un paçcón. Triturar agregando leche, mantequilla, canela y clavo de olor durante el proceso. Añadir azúcar y mezclar hasta lograr una consistencia espesa. Servir caliente o frío.

Buñuelos de yuca

Ingredientes:

- 5 libras de yuca
- 1 libra de queso seco
- 1 barra de mantequilla
- 1 clara de huevo
- 1/2 litro de aceite
- 3 gramos de bicarbonato
- ¼ libra de azúcar
- 1 gramo de sal



Procedimiento:

Rallar la yuca colocarla en recipiente hondo. Agregar el queso rallado, la clara de huevo, mantequilla y el azúcar, revolver bien. Agregar el bicarbonato y sal, seguir revolviendo hasta que quede todo bien mezclado. Hacer la forma de buñuelos con molde, cuchara o manual.

Calentar el aceite y freír los buñuelos, dejarlos color dorado uniforme.





Bienmesabe

Ingredientes:

- 2 plátanos verde
- 1/2 litro de aceite
- 1 atado de dulce de panela
- 4 rajas de canela
- 1 taza de agua



Procedimiento:

Cortar los plátanos a lo largo que queden uniforme. Una vez cortado los plátanos introducirlos en agua con sal durante 3 minutos para evitar que se pongan oscuros. Lavar el plátano para eliminar el exceso de sal. Luego secar con una toalla o papel de cocina.

Freír en abundante aceite hasta que se doren un poco. Cocer el agua, el atado de dulce y la canela, esperar que espese. Una vez estén los plátanos fritos y la miel acabada, introducir con ayuda de una pinza o tenaza los plátanos en la miel (previamente bien escurridos del aceite) y mezclar hasta que los plátanos queden bien empapados en miel. Colocarlos en manojitos para que queden bien unidos. Esperar que endurezcan durante 1 hora para consumo. Una vez fríos se pueden empacar en bolsas con sellado hermético.

El producto deberá almacenarse en un lugar fresco y seco.



Melcocha

Ingredientes:

- 2 tazas de agua
- 3 tazas de azúcar
- 5 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- Anís, menta o cáscara de limón al gusto

Procedimiento:

En una olla agregar agua, azúcar y mantequilla, colocar a fuego medio hasta que estas se disuelvan, revolver constantemente hasta alcanzar la textura deseada espesa. Puede validar que ya está al verter unas gotas en agua fría y si forma una hebra suave y quebradiza significa que ya está.

Verter en otro recipiente y enfriar lo suficiente para poder manejarlo, agregar unas cuantas gotas de vainilla y halar y doblar la melcocha hasta que esta esté bien cremosa y un poco sólida. Envolver en plástico film.



Espumillas

Ingredientes:

- 10 claras de huevo blanco
- 2 libras de azúcar refinada

Procedimiento:

Mezclar las claras de huevo con el azúcar, mezclar con poco fuego para evitar que se pegue, batir varias veces, una vez caliente retirar y batir manualmente o en batidora pero rápido hasta que empiece a espumar. Colocar en una bandeja dando forma a la espumilla, hornear a 300°C por unos 15 a 20 minutos y servir.

