

# Capirotada

Tiempo de preparación: 80 Min



## Ingredientes

**Pan francés del día anterior:** 6 Unidades

**Clavo De Olor:** 4 Unidades

**Mantequilla derretida:** 115 Gramos

**Piloncillo:** 400 Gramos

**Canela:** 2 Ramas

**Agua:** 500 mililitros

**Maní:** 60 Gramos

**Pasas:** 75 Gramos

**Queso Cotija:** 150 Gramos

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180°C (350°F)
- Cortar el pan en rebanadas gruesas (1 centímetro) y disponerlas en una bandeja de horno
- Untar ambos lados del pan con *manteca* y tostar durante 15-20 minutos.
- Colocar los piloncillos, el agua, la canela en rama y los clavos de olor en una *cacerola* y calentar a fuego medio, revolviendo para que se disuelva el azúcar
- Cocinar durante 10 minutos para infusionar las *especias*
- Retirar la canela y los clavos de olor.

## Armado

- Colocar una capa de un tercio del pan sobre una fuente para horno y cubrir con 1/3 de las pasas, el *maní* y el queso desmenuzado o rallado
- Verter 1/3 del *almíbar* por encima y dejar reposar de 5 a 10 minutos
- Repetir colocando dos capas más, dejando que el *almíbar* se empape después de montar cada capa.
- Cubrir la fuente y hornear durante 40 minutos, luego destapar y hornear 10 minutos más
- Servir la capirotada caliente

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/capirotada>