Chicha de Federico Trujillo



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Agua de panela: 500 cc
Hojas de naranjo: 3 Unidades
Lulo o naranjilla: 1 Unidad
Agua: 400 cc
Granos de maíz: 2 Tazas

Preparación de la Receta

- Remojar los granos de maíz por 8 días cambiándoles el agua cada 3 días.
- Escurrirles el agua, molerlos con el molino y agregar al bol con los granos molidos agua y ½ taza de agua *panela*.
- Mezclar bien, colar y llevar este líquido fermentado en una olla al fuego.
- Incorporar el lulo en rodajas, hojas de naranjo y cocinar hasta que comience a espesar.
- Dejar enfriar o servir en vaso alto con mucho hielo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chicha-comete-colombia