

# Infusión de Papayuela

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Agua:** 1/2 Litro

**Uvas:** 5 Unidades

**Manzana verde:** 1/2 Unidad

**Panela rallada:** 1/2 Taza

**Limón para su jugo:** 1/2 Unidad

**Pasas de Uva:** 1/2 Taza

**Albahaca:** c

**Canela:** 1 Rama

**Clavo De Olor:** 3 Unidades

**Hierba buena:** c/n

**Papayuela:** 1 Unidad

**Fresas:** 5 Unidades

## Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con el agua hirviendo agregar papayuela en cubos, *panela* rallada, canela en rama, clavos de olor, *jugo* de *limón*, pasas de uva y dejar cocinar por 5 minutos.
- Cortar fresas, *manzana* y uvas y colocarlas en una taza
- Incorporar hojas de *albahaca*, de hierba buena y completar la taza con la infusión caliente (líquido y trozos de papayuela)
  
- La papayuela es una fruta típica de Colombia.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/infusion-de-papayuela>