Mote con Huesillo



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Azúcar Granulado: 100 Gramos
Granos de trigo: 225 Gramos
Canela: 2 Ramas
Duraznos deshidratados: 260 Gramos
Naranja para su cáscara: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Dejar los granos de trigo en remojo en agua toda la noche en la heladera.
- Dejar los duraznos deshidratados (o damascos secos) en remojo en 2 litros de agua con la cáscara de *naranja* y las ramas de canela toda la noche en la heladera.
- Al día siguiente, escurrir los granos de trigo, ponerlos en una *cacerola* cubrirlos con agua fresca y llevarlos a ebullición
- Reducir el fuego a medio y cocinarlos hasta que estén tiernos, unas 2 horas (los granos enteros tardan unas 2 horas, los granos de trigo pelados pueden tardar menos)
- Escurrir y dejar enfriar hasta el momento de servir.
- Verter el líquido del remojo de las frutas en una olla (guardar la fruta)y cocinarlo a fuego lento durante 15 minutos, para infusionar la canela y la *naranja*
- Retirar la cáscara de *naranja* y las ramas de canela.
- En una olla aparte, añadir un chorrito de agua y el azúcar
- Llevar a ebullición, sin tapar y sin revolver, a fuego alto, hasta que el azúcar se caramelice y adquiera un *color* ámbar intenso
- Retirar la olla del fuego, añadir batiendo alrededor de una taza del líquido especiado y luego agregar el resto y batir
- Volver a añadir la fruta al *almíbar* y enfriar hasta el momento de servir.
- Poner una cucharada de granos de trigo en el fondo de un vaso alto.
- Colocar un poco de fruta encima y verter el sirope de *especias*, hasta cubrir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mote-con-huesillo