

Nicuatole Clásico

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Agua: 1 ½ lt Canela En Raja: 2 unidad

Ceniza de leña: 1 cuchadita Limon: 1 unidad

Maíz Criollo: 500 g

Piloncillo

Canela En Raja: 1 unidad

Agua: 1 Taza Piloncillo rallado: 100 g

Preparación de la Receta

- Cocinar el maíz con el agua, canela y ceniza, por una hora aproximadamente para evitar se sobre cueza o bata.
- Retirar del fuego eliminar el agua y enjuagar el maíz con agua fría.
- Licuar el maíz y canela con agua
- Colar la licuada con una manta de cielo y llevar al fuego medio
- Añadir ralladura de un *limón* y cocinar por unos 40 minutos sin dejar de mover, agregar cáscaras de *limón* y seguir moviendo hasta espesar.
- Verter en un molde refractario, dejar enfriar a temperatura ambiente y refrigerar toda la noche.

Piloncillo

- Poner en una cacerola a cocinar el piloncillo rallado con la canela y el agua.
- Cocinar por unos 15 minutos a fuego medio o hasta que se forme un jarabe ligeramente espeso.
- Reservar.
- Servir una rebanada de nicuatole y bañar con el jarabe de piloncillo, decorar con cáscara de limón.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/nicuatole-clasico