Pinole de Chilacayote



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Chilacayote

Agua: c/n
Chilacayote: 1 Unidad
Piloncillo: 4 Unidades

Pinole

Granos de maíz: c/n

Preparación de la Receta

- **Chilacayote**
- En una olla con agua caliente diluir los piloncillos y cortar el **chilacayote** en trozos medianos.
- Retirar las semillas y cocinar con tapa la fruta en el agua durante 2 horas o hasta que esté tierna.
- Una vez cocida dejar enfriar y retirar la cáscara,
- Volver la pulpa a la olla y revolver hasta integrar con el *jugo* de cocción.
- Reservar.

Pinole

- Desgranar el maíz y calentar en el comal hasta que *dorar*.
- Dejar enfriar y moler con molino hasta obtener una molienda fina y pareja.

Semillas

- Cubrir las semillas en agua con 1 cucharada de sal y dejar reposar 60 minutos.

- Escurrir y tostar en el comal.

Armado

- Agregar el pinole poco a poco a la olla con el *chilacayote* ya *cocido* y mover constantemente hasta integrar todo
- Al servir terminar agregando semillas de *chilacayote* tostadas
- Servir caliente o frío.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pinole-de-chilacayote