

Ponche Navideño



Ingredientes

Ponche Navideño

Ciruelas pasas: 250 g

Piloncillo: 100 g

Vino Tinto: 1/2 Taza

Manzana amarilla: 5 Unidad

Caña de azúcar: 4 Unidad

Canela: 3 Ramas

Azucar: 750 grs.

Jamaica: 50 grs.

Agua: 5 L

Tejocote: 500 grs.

Tamarindo pelado: 250 grs.

Guayabas: 500 g

Preparación de la Receta

Ponche Navideño :

- *Hervir* agua y agregar el *piloncillo*
- *Pelar* las manzanas y las cañas retirando los corazones de las manzanas
- Agregar la Jamaica, canela, cañas, guayabas, tejocotes, tamarindos, ciruelas pasas y azúcar
- Dar cocción por 30 min o hasta que la fruta este cocida

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ponche-navideno>