Zambaripao Dulce

Ingredientes

Agua: c/n

Frijoles negros remojados en agua 12 horas antes: 300 Gramos

Rama de canela: 1 unidad

Arroz tipo Morelos previamente remojado: 1 Taza

Piloncillo: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- Cocinar los frijoles en agua caliente.
- Agregar el *arroz* previamente remojado y colado a los frijoles negros a media cocción.
- Rallar el *piloncillo* y reservar.
- Incorporar agua para seguir cocinando.
- Perfumar con la rama de canela.
- Agregar el *piloncillo* rallado y seguir cocinando hasta que los frijoles y *arroz* estén tiernos.

Montaje

- Servir el Zambaripao tibio o a temperatura ambiente en platitos o copas para dulce.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/zambaripao-dulce