

MAZAMORRA DE QUINUA

DIFICULTAD:  Baja
 REQUIERE AYUDA:  Sí
 PORCIONES:  4

INGREDIENTES

- 2 tazas de quinoa perlada
- 1 tza de miel de chanchaca (panela o rapadura)
- 30 g de canela en rama
- 2 tazas de agua
- 1 cáscara de naranja
- 5 g de clavos de olor
- 2 tazas de leche evaporada
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 2 cdas de pasas rubias
- 2 cdas de pasas negras

PROCEDIMIENTO

- 1 Lavar bien la quinoa. Ponerla a cocinar en una olla mediana con las 2 tazas de agua hasta que esté bien cocida. Agregar la canela, el clavo de olor y la cáscara de naranja. Luego agregar la miel de chanchaca o panela, la esencia de vainilla, la leche y por último las pasas. Dejar cocinar hasta que tome punto de mazamorra.
- 2

Mazamorra: Alimento semilíquido de consistencia espesa, como una especie de guiso.

