

MAZAMORRA DE QUINUA

INGREDIENTES

111

- 2 tazas de quinua perlada
- 1 taza 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 cdta de esencia de vainilla
- 2 cddas de pasas rubias negras

DIFÍCULTAD: Baja
REQUIERE AYUDA: Sí
PORCIONES: 8

PROCEDIMIENTO

- 1 Lavar bien la quinua. 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.
- 2 Dejar cocinar hasta que tome punto de mazamorra.

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

