



Preparando un plato típico

Mote con huesillo

El Mote con Huesillo es uno de mis postres favoritos. He estado aprendiendo la receta y cada vez me sale mejor. Eso sí, siempre le pido ayuda a uno de mis papás.

Y ustedes, ¿se animan a preparar este plato típico?

Ingredientes

- ½ taza de azúcar
- 2 tazas de agua
- ¼ kilo de duraznos
- Mote de trigo
- 1 pedacito de chancaca



Preparación

- 1 La noche anterior a la preparación, se deben dejar remojando los duraznos enteros en 1 litro de agua.
- 2 En la misma olla y con la misma agua en que se remojaron los duraznos, ponerlos a cocer junto a la chancaca.
- 3 Después de que suelten el primer hervor, déjalos hervir durante 45 minutos.
- 4 Agrega el azúcar y déjalo hervir 30 minutos más.
- 5 Luego saca la olla del fuego y deja enfriar.
- 6 En otra olla, hay que darle un hervor al mote. Luego se debe retirar del fuego, colarlo y dejarlo enfriar.
- 7 Cuando esté frío el mote, los huesillos y el jugo, dejarlos en el refrigerador para que estén bien heladitos al comérselos.
- 8 Para servirlo, poner dos cucharadas de mote, dos huesillos y luego el jugo.

¡A disfrutar!