



Merkén SpA

## Mote con Huesillos

RECETAS 

### Ingredientes:

- 500 gr de huesillo
- 2 litros de agua hervida
- 2 palos de canela entera
- $\frac{1}{2}$  taza de azúcar rubia
- $\frac{1}{3}$  paquete de chancaca
- 2 a 3 tazas de mote fresco



Merkén SpA

RECETAS 

### Preparación:

Lavar bien los huesillos y ponerlos con el agua hervida en un bol, tapar y dejar reposar toda la noche. Al otro día, poner los huesillos con el agua de remojo, canela entera, azúcar y chancaca en una olla. Cocinar a fuego medio hasta que los huesillos estén cocidos, estarán blandos al pincharlos; 35 a 40 minutos. Enfriar y luego refrigerar hasta que estén bien helados. En otra olla, cocinar el mote en agua por 3 a 4 minutos. Colar y enfriar el mote bajo el chorro de agua fría. Reservar. Para servir, poner mote en el fondo de un vaso alto. Poner 3 a 4 huesillos y luego tapar con el jugo de los huesillos. Servir inmediatamente.