
Chicha de piña

Ingredientes:



- Corteza y núcleo de una piña.
- 300g. de azúcar moreno.
- Especies: canela, pimienta dulce, clavo, anís y nuez moscada.
- 8 vasos de agua.

Preparación:

Lavar bien la corteza de la piña y el núcleo. Poner todos los ingredientes en una olla grande y llevarlo a hervir a fuego fuerte. Una vez en ebullición reducir la temperatura a fuego lento, tapando la olla parcialmente y removiendo de vez en cuando, manteniendo la cocción 1 hora.

Retirar y dejarla reposar en un recipiente dejando dentro las cortezas y las especias hasta consumir la bebida para que el sabor se concentre.

La chicha se puede servir tanto fría como caliente, aunque es mejor tomarla fría. Se puede mantener en el frigorífico durante tres días.

¡Salud!

Secciones: **Beber, Con placer**