

Tradicional Ponche Mexicano

Moni Krebs (Argentina/México)

Cada familia tiene su propia versión de “ponche tradicional mexicano”. Algunos de los ingredientes no serán fáciles de conseguir en otros países, así que eres libre para improvisar, usando fruta seca o fresca de tu región.

Ingredientes para 5 litros:

- 200 gramos de tejocotes
- 200 gramos de guayabas no muy maduras
- 150 gramos de manzana cortada en cuadritos
- 4 trozos de caña de unos 20 centímetros cada uno
- 9 ciruelas pasas
- 100 gramos de nueces peladas
- 1/2 pieza (aprox 115 gr) de piloncillo
- 5 ramas de canela
- 150 gramos de flor de Jamaica

Opcional:

- Un puñado de tamarindo
- Tequila o ron a gusto

Preparación:

Lava perfectamente bien todas las frutas frescas, pela las cañas y pártelas en trozos cortos. Enjuaga la Jamaica con agua limpia. Pon a hervir los tejocotes por unos cinco minutos, sácalos del agua y pélalos.

Pon todo en una olla grande, con suficiente agua para cubrir por completo la fruta. Pon sobre el fuego y espera a que hierva. Deja hervir hasta que los tejocotes estén suaves. Deja reposar por una hora y vuélvelo a poner al fuego. Sírvelo caliente, solo o con un chorrito de ron o tequila, según tu gusto.

