



Mote con huesillos

Ingrediente	Cantidad	Peso	Uso
huesillo ()	1.000,00 gr.	1.000gr. (25%)	
Agua del grifo ()	2.000,00 gr.	2.000gr. (50%)	
canela (Makro)	2,00 gr.	2gr. (0%)	
azucar rubia ()	300,00 gr.	300gr. (7%)	
chancaca ()	300,00 gr.	300gr. (7%)	
mote ()	400,00 gr.	400gr. (10%)	

Alérgenos

Dióxido de azufre y sulfitos

Indicaciones

Huesillos:

1. Remojar los huesillos durante 12 horas previo a su preparación
2. Lavar los huesillos y ponerlos en agua con la canela entera, azúcar y chancaca en una olla. Cocinar a fuego medio hasta que los huesillos estén cocidos (35-40 aprox.)
3. Dejar enfriar y luego refrigerar hasta que estén helados.

Mote:

1. Cocinar el mote en agua por 3-4 minutos. Colar y enfriar el mote con un chorro de agua fría.

Servir:

Poner mote en el fondo de un recipiente o vaso alto, poner 2 huesillos y luego agregar jugo de huesillos.