



Receta

# GELATINA DE PONCHE

PARA LAS POSADAS



## Estimadas madres usuarias

En la víspera de las fiestas decembrinas, la Dirección General de Personal, la Dirección de los CENDI y Jardín de Niños así como la Comisión Mixta de Supervisión de los CENDI a través de esta Coordinación de Nutrición comparten con ustedes esta receta de Gelatina de Ponche para ofrecer esta tradicional bebida de temporada en una presentación diferente y atractiva para compartir en familia.



## RECETA

# Gelatina de ponche:

Para 10 porciones

## INGREDIENTES

- 8 tazas de agua
- 2 cañas
- 1 piloncillo
- 1 raja de canela
- 1 taza de tejocote
- 1/4 taza de tamarindo
- 1/2 tazas de ciruela pasa
- 1/4 taza de flor de jamaica limpia
- 5 guayabas
- 2 manzanas
- 1 pera
- 4 sobres de grenetina hidratada (para la gelatina de ponche)
- 4 sobres de grenetina, hidratada, (para la gelatina de leche)
- 1 taza de leche evaporada, para la gelatina de leche
- 1 taza de leche condensada, para la gelatina de leche
- 1 cucharadita de vainilla líquida, para la gelatina de leche.



## RECETA

# Gelatina de ponche:



## MODO DE PEREPARACIÓN

### PARA EL PONCHE

1. En una olla calentar a fuego medio el agua, agregar las cañas, la canela y el piloncillo, mover hasta que se deshaga el piloncillo y dejar cocinar por 10 minutos.
2. Agregar a la olla los tejocotes, el tamarindo, la ciruela pasa y la flor de jamaica, mover para integrar y dejar cocinar por 20 minutos.
3. Agregar las guayabas, la manzana y la pera, dejar cocinar por 20 minutos ó bien hasta que las frutas estén blandas.
4. Colar el ponche y reservar la fruta.

### PARA LA GELETINA DE PONCHE

1. Agregar la grenetina hidratada al ponche mientras está caliente, mover hasta incorporar la grenetina.
2. Colocar los vasos o recipientes sobre un plato hondo de manera que queden inclinados a 45°.
3. Agregar la fruta del ponche y verter la mezcla de grenetina y ponche en el recipiente hasta la mitad, dejar enfriar por 2 horas.

### PARA LA GELATINA DE LECHE

1. Licuar la leche evaporada, la leche condensada y la esencia de vainilla.
2. Agregar a la mezcla de leches la grenetina ya hidratada.
3. Mezclar para incorporar los ingredientes.
4. Verter la gelatina de leche sobre la gelatina de ponche (ya cuajada en un 90%) y refrigerar por 2 horas más o bien hasta que cuaje.

### PARA SERVIR

1. Decora con la fruta del ponche.