



CALABAZA EN TACHA

Ingredientes:

- 1 ½ litros de agua
- 1 raja de canela
- 2 tazas de piloncillo, granulado
- 1 taza de azúcar
- 1 kg de calabaza de castilla, en trozos grandes

Procedimiento:

1. Hierve el agua con la canela, el piloncillo y el azúcar deja cocinar hasta que se integren por completo los ingredientes.
2. Agrega la calabaza y deja cocinar a fuego medio hasta que esté suave. Retira del fuego y retira con cuidado la cáscara de la calabaza.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

1 hora

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8