



Ponche práctico navideño

Categoría: Bebida, Celebración

Con esta práctica receta, hacer un ponche es aún más práctico, y cada taza se llena con sabor. Un regalo fantástico para beber en estas fiestas decembrinas.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 7 1/2 tazas de Agua
- 3 pzas de Piloncillo
- 10 g de Jamaica
- 1/2 ramita de Canela
- 2 rebanadas de Piña en almíbar La Costeña®
- 3 pzas de Peras en almíbar La Costeña®
- 5 pzas de Duraznos en almíbar La Costeña®
- 4 cdas de Ciruela pasa
- 5 pzas de Guayabas en almíbar La Costeña®
- 4 pzas de Palillos de brocheta



Preparación

1. En una olla vaciar agua, agregar la jamaica, piloncillo y canela. Dejamos hervir hasta que se disuelva el piloncillo y agregar 1 ½ rebanada de piña, 2 piezas de pera, 4 piezas de durazno, ciruela pasa y 4 piezas de guayaba. El resto de la fruta la reservamos para elaborar unas brochetas. Dejar hervir el ponche durante 10 minutos.
2. En una tabla cortar la fruta que reservamos para hacer las brochetas.
3. Vaciar el ponche en una jarra.
4. Servir en un vaso acompañado de brochetas de frutas.