



# MAZAMORRA MORADA

Nivel de dificultad Principiante

El postre peruano por excelencia. Las tradiciones no pasan y en tu casa debes preparar este dulce que trasciende de generación en generación.

## 1. INGREDIENTES

### Mazamorra morada

- Maíz morado seco 1 kg.
- Guindas 100 gr.
- Guindones 100 gr.
- Pasas rubias 100 gr
- Canela 5 ramitas.
- Clavos de olor 6 unidades.
- Piña 1 unidad.
- Manzanas 2 unidades.
- Membrillo 1 unidad.
- Harina de camote 200 gr.
- Limón 1 unidad.

### Arroz con leche

- Arroz 1 taza.
- Canela y clavo de olor
- Cáscara de naranja (opcional)
- Leche evaporada (800 g) 2 latas.
- Leche condensada (400 gr) 1 unidad.
- Pasitas Hidratadas al gusto
- Esencia de vainilla 1 cdt.
- Canela en polvo al gusto (decoración)

## 2. PREPARACIÓN

### MAZAMORRA MORADA

Desgranar 1 kg de maíz morado, partir coronta en trozos y reservar.

En bowls diferentes poner las guindas, guindones, pasas y orejones, hidratar con agua caliente.

En una olla con 3 litros de agua, agregar el maíz morado junto a la coronta, 1 unidad de cáscara de piña, 2 unidades de cáscara de manzana, 5 ramitas de canela, 6 unidades de clavo de olor. Hervir a fuego medio por 2 horas. Cuando haya hervido el tiempo indicado agregar 1 membrillo cortado en 4 e integrar, hervir por 20 minutos más a fuego medio. Pasado el tiempo de hervido colar y reservar.

Nota: no olvides darle un segundo hervor.

Regresar la chicha a la olla, agregar guindas, guindones, pasas rubias y orejones que fueron previamente hidratados. Tapar y cocinar a fuego medio por 20 minutos.

En un bowl agregar 200 gr de harina de camote, ½ taza de agua fría, mezclar y reservar.

Una vez transcurrido los 20 minutos, agregar azúcar al gusto a nuestra chicha, manzana y piña en cubos, agregar la mezcla de harina de camote disuelta de a pocos para no formar grumos. Finalmente agregar el jugo de 1 limón, mezclar y mantener caliente.

### ARROZ CON LECHE

En una olla diferente agregar 1 taza de arroz lavado, 2 tazas de agua, 4 ramitas de canela, 5 unidades de clavo de olor, cascara de naranja (opcional), cocinar a fuego lento por 20 minutos. Retirar especias.

Agregar al arroz, 2 latas de leche evaporada, 1 leche condensada (400gr) e integrar. Tapar y cocinar a fuego lento por 20 minutos. Agregar pasas hidratadas al gusto, 1 cucharadita de esencia de vainilla, integrar y servir caliente.

Servir arroz con leche calentito y al lado la mazamorra morada, decorar con canela en polvo.

