



## CAPIROTADA

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 90 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 2 plátanos machos
- 5 tortillas
- 7 piezas de pan
- 4 conos de piloncillo
- 1 vara de canela
- 3 clavos de olor
- 300 g de ciruela pasa
- 1/4 de ciruela pasa
- 200 g de queso fresco La Villita
- 150 g de cacahuete
- 1/4 de leche evaporada
- Agua

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, ¿quién no ama los postres mexicanos? Si de estos ricos platillos hablamos nada como la capirotada, ¿a poco no?

Para preparar este dulce postre vamos a colocar el piloncillo en 2 litros de agua, en una cacerola, agregamos canela, clavos de olor y colocamos al fuego hasta que se diluya el piloncillo y quede un ligero jarabe.

Por otro lado, vamos a rebanar el pan en trozos grandes y los tostamos hasta que queden crujientes. Lo mismo haremos con las tortillas, el plátano y el queso, luego reservamos.

Ahora vamos a engrasar el recipiente donde hornearemos la capirotada con un poco de mantequilla. Colocamos las tortillas tostadas y luego el pan, añadimos una capa de ciruelas pasas, cacahuates, el plátano macho y el queso. En ese momento vertemos la tercera parte del jarabe de piloncillo, previamente colado, y un poco de leche evaporada. Este proceso lo vamos a repetir hasta llenar el recipiente.

Para terminar, cubrimos el molde con papel aluminio y hornearmos a 200 °C por alrededor de una hora, hasta que la capirotada esté suave y el pan quede completamente humedecido. Un poco de nuez al final le dará un toque maravilloso.

Ahora sí, tienen un postre riquísimo y muy mexicano, amigas.