



Tejuino

Ideal para refrescar y dar energía

Rinde para 6 porciones de 220 ml cada una

Tiempo de preparación: 15 minutos

Libre de gluten

Ingredientes

- 1 taza de masa elaborada con $\frac{1}{2}$ taza de harina de maíz nixtamalizado MASECA y $\frac{1}{3}$ de taza de agua
- $\frac{1}{3}$ de taza (60 g) de piloncillo
- El jugo de 6 piezas de limón (30 g)
- Chile en polvo al gusto
- Sal al gusto
- Nieve de limón al gusto (opcional)

Modo de preparación

1. Hervir 2 tazas de agua, bajar el fuego añadir el piloncillo. Mover hasta que el piloncillo se disuelva.
2. Licuar 2 tazas de agua con la masa de maíz y colar en la olla de agua con el piloncillo.
3. Dejar a fuego durante 10 minutos, hasta lograr una forma consistente.
4. Esperar a que enfríe y agregar el jugo de limón.
5. Servir en un vaso escarchado con sal y chile en polvo.
6. De manera opcional, se puede acompañar la bebida con nieve de limón..