

Bocadillo de guayaba.

Ingredientes:

1 kg. de guayabas.

1 kg. de azúcar

2 ½ tazas de agua.

Zumo de un limón.

½ Taza de arroz blanco cocido.

Preparación:

- Lava las guayabas, quita los extremos y córtalas en trozos.
- Pon todos los trozos de guayaba en una olla agrega el agua.
- Cuece las guayabas a fuego medio hasta que estén suaves.
- Cuela toda el agua y licua muy bien las guayabas cocidas.
- Pasa toda la pulpa de las guayabas a través de un colador para eliminar las semillas.
- Pon la pulpa en una olla, agrega el azúcar y el zumo de limón.
- Muele bien en la licuadora el arroz blanco cocido hasta formar una pasta.
- Agrega el arroz en la olla con la pulpa de las guayabas, comienza a calentar la mezcla, revolviendo frecuentemente.
- A partir de este momento la mezcla tiene que ir espesando lentamente, revuélvela con cuidado de no quemarte porque es una mezcla que salta y las burbujas están muy calientes.
- Revuelve la mezcla de 60 a 70 minutos, sabrás que esta lista porque se comienza a despegar del fondo de la olla.
- Colócala en un molde preferiblemente rectangular o cuadrado, forrado con plástico o papel de hornear, debe quedar de 1,5 a 2 centímetros de espesor.
- Espera hasta el día siguiente para que el bocadillo se compacte y se enfríe por completo.
- Al día siguiente desmolda el bocadillo y córtalo en trozos, usando un cuchillo mojado en agua caliente para facilitar el trabajo.
- Los puedes guardar así en una lata o contenedor plástico o envolver cada trocito en papel celofán.