







Aromática con cascara de maracuyá

CIAE GRUPO 1

Aromática con cáscaras de maracuyá

1. Lavar muy bien el maracuyá antes de abrirlo, para eliminar residuos de tierra o pesticidas.
2. Retirar la cáscara y cortarla en trozos medianos.



3. Colocar la cáscara en una olla con un litro de agua.
4. Agregar hierbas aromáticas, canela o clavos de olor si se desea un sabor más intenso.



5. Hervir durante 10 a 15 minutos a fuego medio.
6. Dejar reposar 5 minutos y colar la infusión.
7. Endulzar con miel o panela al gusto y servir caliente o fría.











GRACIAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
BOGOTÁ