



Cascos de Guayaba – Guava Shells

Description

Cascos de Guayaba -Guava Shells (English version below)

Ingredientes

- 2 o 4 guayabas maduras
- ½ taza de azúcar
- 2 tazas de agua
- El jugo de 1 limón

Preparación

1. Pelar cuidadosamente las guayabas y quitarles las semillas con la ayuda de una cucharita. Reservar las semillas en un plato aparte.
2. En una cacerola a fuego medio alto, colocar 1 taza de agua, azúcar para hacer un almíbar. Una vez empiece a hervir agregar los cascos de guayaba el jugo de limón y bajar un poco el fuego.
3. Cocinar por unos minutos hasta que las guayabas estén ligeramente suaves.
4. Aparte colocar las semillas, un poco de agua en un colador y con la ayuda de una cuchara sopera retirar la pulpa de las semillas. Cerniendo la pulpa y dejando solo las semillas en el colador.
5. Agregar el líquido y la pulpa extraída al almíbar y cocinar por 2 o 3 minutos hasta que se incorpore bien y quede una salsa un poco espesa.
6. Dejar enfriar. Se puede servir con queso crema y bañado del almíbar.

Guava Shells (English version)

Ingredients

- 2 or 4 ripe guavas
- ½ cup sugar
- 2 cups water
- Juice of 1 lemon

Preparation

1. Peel the guavas and carefully remove the seeds with the help of a spoon. Save the seeds in a separate dish.

- ~~2. In a saucepan over medium high heat, place 1 cup of water and sugar to make a syrup. Once it starts boiling add the guava shells, lemon juice and lower the heat slightly.~~
3. Cook for a few minutes until the guava is smooth.
4. Put the seeds in a sieve, add some water and with the help of a tablespoon, remove the pulp from seeds. Sift the pulp and leave only the seeds in the strainer.
5. Add the liquid and pulp extracted from the syrup and cook for 2 to 3 minutes until incorporated well and a slightly thick sauce.
6. Let it cool and you can serve with cream cheese and the syrup.