



Guarapo de Piña

Description

This drink is so fruity, sweet and refreshing. For me, it's better when it has fermented for a few days and gets stronger. And it's also very good for marinating meat like pork and beef.

Guarapo de Piña or Pineapple Guarapo (English version below)

Ingredientes:

- Las corteza y el corazón de una piña
- 250 gramos de panela o azúcar morena
- Especias variadas: palitos de canela, clavo de olor, anís, etc
- 4 litros de agua

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en una olla grande
2. Cocine a fuego lento aproximadamente una hora, revolviendo constantemente.
3. Luego bajar del fuego dejar enfriar.
4. Luego se puede consumir o dejar hasta que se fermente mejor durante unos días en la nevera.

Nota: El proceso de fermentación varía por la temperatura y la concentración de las especias.

Pineapple Guarapo (English version)

Ingredients:

- The peel and heart of a pineapple
- 250 grams of brown sugar or brown sugar
- Various spices: cinnamon sticks, cloves, Star anise, etc.
- 4 liters of water

Preparation:

1. Place all ingredients in a large pot
2. Simmer about one hour, stirring constantly.
3. Then cool off the fire.
4. Then you can drink it or leave to ferment for a few days in the fridge.

Note: The process of fermentation varies by temperature and concentration of spices.