



Servi Horno



SOPAS

SOPA DE TORTILLA AL HORNO (para 6 personas)

Ingredientes:

- 12 Tortillas
- 200 Gramos de jamón
- 200 Gramos de queso amarillo (en rebanadas delgadas)
- 800 Gramos de jitomate
- Una cebolla
- 6 Dientes de ajo
- 50 Gramos de mantequilla
- 1/4 de litro de crema
- Aceite y sal.

Preparación:

Se fríen las tortillas ligeramente, se coloca una, en el molde de su SERVI-HORN, previamente engrasado, encima de la tortilla se coloca una rebanada de jamón y una de queso, se baña con la salsa de jitomate y una capa ligera de crema, tapándose con la tortilla. Se repite lo anterior, alternando hasta llegar a la última tortilla, que solamente será bañada con salsa de jitomate y crema en abundancia, se coloca el molde en el SERVI-HORN, para su cocimiento a fuego lento, para servirse se hacen porciones en forma de triángulos.

MANERA DE PREPARAR LA SALSA DE JITOMATE:

Se asa el jitomate, se muele con la cebolla y el ajo y se fríe en aceite dejándose espesar ligeramente.

MACARRONES A LA ITALIANA

Ingredientes:

- 400 Gramos de macarrón
- 1/2 cuarto de aceite
- Una cebolla picada
- 2 Cucharadas de harina
- 3 Jitomates grandes
- Media taza de caldo
- 2 Cucharadas de extracto de jitomate
- Queso gruyere rayado
- 100 Gramos de mantequilla.



Servi Horno



Preparación:

Se pone el macarrón con agua hirviendo con sal y cebolla, cuando están cocidos se escurren y se lavan repetidas veces con agua fría, dejándose después de escurrir.

Aparte, en una sartén se ponen 3 cucharadas de aceite, cuando está caliente se dora la cebolla bien picada, se añaden las 2 cucharadas de harina moviéndose y, antes de que dore la harina se le añaden los 3 jitomates pelados y cortados, la media taza de caldo y el extracto de jitomate; todo esto se deja al fuego. Se le agrega el espagueti y se revuelve ligeramente.

En el molde de su SERVI-HORN, ya previamente engrasado, se vacía el macarrón y la salsa. Se baña todo con el queso rayado y se le ponen trocitos de mantequilla. Luego se coloca en el SERVI-HORN y se pone a cocer a fuego lento.

ESPAGHETTI CON CARNE

Ingredientes:

- Una cebolla grande
- Una cucharada y media de sal
- Medio kilo de espagueti
- 3/4 de carne picada
- 6 Cucharadas de aceite
- Dos dientes de ajo picado
- 6 Jitomates rojos
- Dos pimientas negras
- Dos aceitunas
- Dos chiles anchos.

Preparación:

En un recipiente con bastante agua hirviendo, se pone el espagueti con sal y se deja hervir 10 minutos hasta que el espagueti esté suave, se lava con agua fría y se escurre. En una sartén grande se fríe con aceite la carne picada, se deja dorar y se le agregan el chile, la cebolla y el ajo. Ya cocido todo, se le aumentan los jitomates cortados finamente, la sal y la pimienta, se dejan hervir lentamente hasta que estén cocidos.



Servi Horno



En el molde de su SERVI-HORN; se vacían el spaghetti y la salsa, las aceitunas se pican y se revuelven también, el molde debe estar previamente engrasado, se mete en el SERVI-HORN; y se pone a cocer hasta que dore la parte superior.

MACARRÓN BLANCO

Ingredientes:

- 500 Gramos de macarrón
- 250 Gramos de jamón
- 150 Gramos de queso añejo
- 200 Gramos de tocino
- 1/4 de litro de crema de leche
- Una cebolla
- 3 Dientes de ajo
- 200 Gramos de mantequilla
- Una lata de pimientos morrones
- Sal.

Preparación:

Se cuecen los macarrones en agua hirviendo con la sal, el ajo y la cebolla. Se enjuagan repetidas veces en agua fría y se escurren. Se engrasa el molde de su SERVI-HORN, con la mantequilla, colocando una capa de macarrones de un centímetro, cubriéndola con jamón desmenuzado, los quesos espolvoreados, 3 cucharadas de crema, pequeños trocitos de tocino y mantequilla; se repite lo anterior hasta cubrir el molde con varias capas, se introduce en su "SERVI-HORN" para su cocimiento y se saca una vez que haya dorado el queso por encima.

CANELONES RELLENOS DE ESPINACAS

Ingredientes:

- 100 Gramos de canelones • 2 Dientes de ajo • Una cebolla • Media tacita de aceite • 9 Manojos de espinacas bien lavadas • 1/2 Bolillo mojado en leche y exprimido
- 100 Gramos de jamón picado • Una cucharada de perejil • 2 Huevos • Sal y pimienta • Nuez moscada rayada • 1/4 de jitomate • Queso gruyere rallado.



Servi Horno



Preparación:

Se ponen a hervir los canelones, procurando queden suaves, sin romperse se sacan y se enjuagan varias veces en agua fría, se dejan escurrir y se rellenan; se colocan en el molde de su SERVI-HORN, se bañan con salsa de jitomate y se espolvorean con bastante queso, coloque el molde en su SERVI-HORN, y déjese coser a fuego mediano.

Preparación del relleno: En una sartén con aceite se dora un diente de ajo picado, la cebolla también picada y antes de que dore se le agregan las espinacas ya lavadas y cocidas, exprimidas y picadas. El bolillo remojado en leche y exprimido, el jamón picado y el perejil también picado, los huevos se batan por separado y se les añade la nuez moscada, poniéndole esto al final y separando de la lumbre las espinacas.



Servi Horno



VERDURAS

VOLOVANES DE PAPA

Ingredientes:

- 3/4 de kilo de papas cocidas y prensadas, en caliente • 3 Yemas de huevo • 3 Cucharadas de harina • Perejil picado
- Nuez moscada • Sal al gusto 1/2 Taza de crema
- PARA LA SALSA • Un huevo • Una cebolla.

Preparación:

Se revuelven bien estos ingredientes y se hacen unas tortillas a las que se les pone en medio un relleno ya sea de picadillo, pescado, pollo, chile con queso, etc., se envuelven y se forman con la mano los volovanes, que se mente en la BUDINERA del SERVI-HORN engrasado con mantequilla o margarina y se dejan cocer. Se sacan del SERVI-HORN y se vuelven a meter, bañados de crema con el huevo entero revuelto y sal, se pone una rueda de cebolla encima de cada uno, se dejan cocer hasta que están en su punto.

CALABACITAS RELLENAS

Ingredientes:

- 1 Kilo de calabacitas uniformes, cocidas con sal y un poco de carbonato • 1/2 Queso fresco • 1 Chorizo grande • 2 Tazas de jitomate asado y molido • Una cebolla picada • Perejil • Aceite • Vinagre • Sal • Pimienta • Azúcar al gusto.

Preparación:

Ya cocidas las calabacitas, se parten a la mitad, se ahuecan, y se rellenan con lo siguiente: En aceite se acitrona la cebolla y el chorizo desmenuzado, cuando están fritos, se le agregan parte de los jitomates molidos y el perejil. Se colocan en la BUDINERA del SERVI-HORN se tapa y se dejan cocer algunos minutos. Para servirse se bañan con la salsa hecha de la siguiente manera: Una parte que debió dejarse de los jitomates molidos, se sazona con pimienta, sal y poquita azúcar, se les espolvorea el queso; las calabacitas deben bañarse con esta salsa, ya para servir.



POLLO, PESCADO Y CARNE

POLLO ADOBADO

Ingredientes:

- Un pollo tierno • 2 Chiles anchos • 2 Chiles pasillas «Una raja de canela • Una rama de tomillo
- 2 Hígados de pollo • 2 Mollejas • 4 Cucharadas de aceite • Un pedazo de pan blanco
- Una taza de jitomate asado • Una rama de perejil • Un diente de ajo • Una cebolla • Sal • Pimienta.

Preparación:

Los chiles anchos y dos pasillas sin semilla desvenados y remojados se muelen con una raja de canela y un poco de tomillo con poca agua, con esto se unta el pollo por dentro y por fuera, sazonado con sal, se pone en la BUDINERA del SERVI-HORN engrasada agregándole más o menos una taza de agua caliente; se tapa y se deja terminar su cocimiento volteándolo de vez en cuando. Ya cocido se tapa y se deja dorar al gusto, se sirve con la salsa preparada de la siguiente manera: Los hígados y mollejas de pollo cocidas, se fríen en el aceite con un pedacito de pan frito (bolillo o de caja) frito también, se muelen con el jitomate asado. El perejil, un diente de ajo, una cebolla chica, todo junto sazonado con sal y pimienta se fríe y se sirve con el pollo.

ENCHILADAS DE POLLO Y QUESO

Ingredientes:

- 18 Tortillas fritas y escurridas • 2 Chipotles en vinagre
- 2 Pechugas de pollo cocidas y desmenuzadas • 250 gramos de queso añejo
- 2 Cucharadas de manteca • 2 Dientes de ajo • 1 Kilo y medio de cebolla finamente picada
- 750 Gramos de jitomate • Sal al gusto.

Preparación:

Se muele el jitomate, ajo y cebolla, también el chipotle, se fríen en una cacerola, dejándose sazonar.

Engrase el molde de su SERVI-HORN y coloque una capa de tortillas ya rellenas con pollo, enrolladas en forma de taquito, báñelas con la salsa de jitomate y espolvoréelas con abundante queso. Póngase otra capa de tortillas, se le vuelve a bañar con salsa y a



Servi Horno



espolvorear con queso, se coloca el molde en su SERVI-HORN, y se deja cocer un poco a fuego muy lento, quedan riquísimas.

JAIBAS AL HORNO

Ingredientes:

- 1 Lata de jaibas de 800 gramos • 8 Cucharadas de aceite
- 1 Kilo de jitomate • 100 Gramos de aceitunas • 100 Gramos de pan en polvo • 4 Pimientos morrones
- 100 Gramos de mantequilla • 1 Cebolla molida • Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

En el aceite se fríe la jaiba desmenuzada, se le agrega el jitomate, las aceitunas picadas; 3 pimientos morrones picados; sazonándolo con cebolla, sal y pimienta, dejándolo en el fuego hasta que se reseca, vedándolo luego en el molde de su SERVI-HORN, espolvoreándolo con el pan y la mantequilla en trocitos, se mete el molde en el SERVI-HORN hasta que haya tomado un bonito color dorado, se sirve adornándose con los cuadritos de pimientos morrones.

PESCADO EXQUISITO

Ingredientes:

- Un pescado huachinango o robalo de kilo y medio de peso o dos kilos
- 2 Tazas de jitomate
- 2 o 3 Cebollas • Bastante perejil
- 2 Chitas verdes (serranos) • Aceitunas • Alcaparras
- Una taza de aceite de oliva • Sal y pimienta.

Preparación:

Después de limpio y deshuesado el pescado se lava y se seca, se unta de sal y pimienta por dentro y por fuera, los ingredientes indicados se pican y se revuelven con el aceite. En la BUDINERA se pone una copa de salsa y se acomoda el pescado. En medio del pescado se le pone algo de relleno y encima el resto. Se mete al SERVI-HORN, dejándolo cocer a luego mediano. Se lleva a la mesa en la misma BUDINERA y se sirve con las mismas verduras.



PESCADO EN SALSA AMARILLA

Ingredientes:

- 1 Pescado de kilo y medio o dos kilos • 2 Tazas de crema de leche • 6 Yemas
- 5 Cucharadas de mantequilla o margarina • 2 Limones.

Preparación:

Ya limpio y deshuesado el pescado, se sazona con la sal, pimienta y el jugo de limón. La cola se envuelve en un papel engrasado, se pone en la BUDINERA del SERVI-HORN se tapa y se deja cocer por algunos minutos. Las yemas se deslían y se les pone la mitad de la crema, sazonando con sal; se pone al fuego sin dejar de mover de 5 a 10 minutos, se les agrega el resto de la crema y con esto se baña el pescado, metiéndose nuevamente al SERVI-HORN y se deja cocer hasta que esté completamente suave.

PESCADO EN FRUTAS

Ingredientes:

- 1 pescado huachinango o róbalo de un kilo • 2 Limones
- 2 Naranjas • Sal • Pimienta • Orégano al gusto • 3/4 de taza de aceite • 2 Yemas • 1 Cucharadita de mostaza
- 3 Betabeles • Alcaparras • 1 Taza de caldo de res • Una toronja.

Preparación:

Se limpia el pescado, dejándolo entero, sazonándolo muy bien con el jugo de un limón y una naranja, pimienta y sal, rociándolo con el caldo y el aceite y el orégano espolvoreado, se coloca en el molde de su SERVI-HORN, y se introduce en este mismo para su cocimiento a fuego lento. Ya para servirlo se baña con la salsa que se prepara de la siguiente manera. Batir las yemas junto con la sal, mostaza y aceite hasta que tome una poca consistencia, agregándole las aceitunas y las alcaparras. Se sirve con ruedas de naranja y el betabel en triangulitos, el limón y la toronja, partidos en pequeños gajos, rodeando el pescado.

ASADO MECHADO AL HORNO

Ingredientes:

- 2 Kilos de filete • 150 de gramos de jamón • 1 Taza de vino tinto • 1 Taza de caldo de pollo o de res



Servi Horno



- 2 Cucharadas de aceite • 3 Cucharadas de mantequilla • 2 Cucharadas de harina.

Preparación:

El filete limpio se mecha con el jamón hecho tacos pequeños, se sazona con sal y pimienta y se unta con bastante aceite. Se pone en la BUDINERA de su SERVI-HORN, a que dore un poco y en seguida se le añade el caldo caliente; se voltea de vez en cuando y se deja cocer a fuego mediano. En una poca de mantequilla se doran dos cucharadas de harina, añadiendo el jugo del asado y se menea hasta que espesa. Agregando el vino tinto se rebana el filete y se baña con esta salsa.

FILETE A LA JARDINERA

Ingredientes:

- 3/4 de kilo de filete • 50 Gramos de jamón, • El jugo de un limón • Una cucharadita de harina • Una cebolla

- Dos cucharadas de aceite • Una zanahoria • Una taza de agua • Media cucharadita de pimienta en polvo • 100 Gramos de ejotes cocidos • 1/4 de kilo de papas cocidas • 150 Gramos de zanahorias cocidas • 2 Cucharadas de mantequilla o margarina • Hierbas de olor al gusto.

Preparación:

Después de limpio el filete, se mecha en tiritas de jamón, se pone 1 jugo de limón y se enharina para freírse en el aceite con la zanahoria y cebolla rebanadas, se acomoda en la BUDINERA del SERVI-HORN, se le agrega el agua, sal, pimienta y las hierbas de olor; se tapa y cuando ya está bien cocido se saca y se rebana. Se coloca en un platón y se le agregan las verduras reahogadas con la mantequilla o margarina, en grupos o porciones alternadas con la carne.

BISTEC DE RES EN CHIPOTLE

Ingredientes:

- 1 Kilo de bisteces de res • 2 Tazas de jitomate asado
- 3 o 4 Chipotles • Un diente de ajo • Una cucharada de aceite.

Preparación:

La carne se fríe en el aceite, se le agrega la cebolla picada o rebanada, luego se le agregan los jitomates molidos con los chipotles y el ajo, en la BUDINERA de su SERV-HORN, se acomodala carne y se deja hervir hasta que los bisteces estén bien cocidos.



Servi Horno



FILETE ENROLLADO Ingredientes:

- Un kilo de filete hecho cecina • 4 Huevos cocidos
- 3 Cucharadas de aceite • 1 Chorizo grande o 3 chicos tipo español • Un poco de perejil • Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Se extiende el filete sazonándolo con sal y pimienta, se le pone el chorizo desmenuzado, los huevos picados y el perejil, se enrolla y se amarra o lía y se dora en manteca o aceite, se le agrega 1 1/2 taza de agua caliente, se acomoda en la BUDINERA del SERVI-HORN se tapa y se deja cocer a fuego mediano. Se rebana para servirse con alguna ensalada.

CHILES EN NOGADA

Ingredientes:

- 600 Gramos de lomo de cerdo • 1 1/2 Cucharada de cebolla picada • 2 Dientes de ajo
- 300 Gramos de manteca • 4 Jitomates medianos
- 1 Cucharada de perejil picado
- 1/2 Molde del SERVI-HORN, de acitrón,
- 50 Gramos de pasas • 50 Gramos de almendras
- 12 Chiles poblanos asados, desvenados y pelados
- 2 Huevos • 1/2 Cucharadas de harina
- 2 Granadas rojas.

Preparación:

Se muele la cebolla, ajo, perejil, jitomate, almendras y la carne por separado, en el molde de su SERVI-HORN, se coloca la manteca; al calentarse se agrega el jitomate y se fríe, agregándoles la carne, acitrón, las pasas y la sal; se hierva hasta consumir el jugo, se batan las claras en un recipiente hasta quedar a punto de turrón, se agregan las yemas y la harina, revolviéndose lentamente. Los chiles se envuelven con el huevo uno por uno después de que se han rellenado, se colocan en el molde de su SERVI-HORN, que estará limpio de antemano, con un poco de aceite y se fríen bañándose con la crema y se adornan con galletitas, quedan riquísimos.

Ingredientes de la crema:

- 300 Gramos de nuez • 1/4 Litro de crema de leche



Servi Horno



- 2 Cucharadas de moscabado con sal al gusto • Se muele todo.

LOMO EN SALSA DE ALCAPARRAS

Ingredientes:

- 1 Kilo de lomo de cerdo • 3 Cucharadas de aceite • 1 1/2 Tazas de jitomate asado
- 4 Cucharadas de alcaparras • 2 Cucharadas de mostaza
- Una cucharada de perejil picado.

Preparación:

En el molde de su SERVI-HORN se dora el lomo en el aceite, escurriéndole la grasa, se le agregan los jitomates molidos con las alcaparras, el perejil y la mostaza, agregándole sal al gusto, se coloca el molde en su SERVI-HORN para su cocimiento a fuego lento, se destapa de vez en cuando para voltearlo, se sirve bien caliente.

PASTEL DE PICADILLO

Ingredientes:

- 1/4 de kilo de carne de puerco molida • Una cebolla chica picada • Una taza de jitomate molido
- Un chile jalapeño picado • Unas aceitunas picadas

CANTIDADES PARA EL PAN:

- Taza y media de harina • 1 Cucharadita de royal • Media cucharadita de pimienta
- 1 Cucharadita de sal • Una cucharadita de paprika
- 3 Cucharadas de manteca
- 1/2 Taza de leche.

Preparación:

En una poca de grasa se fríe la cebolla, en seguida se le agrega la carne y se deja freír agregando el jitomate sazonado con sal, se agregan las aceitunas y el jalapeño. En la BUDINERA SERVI-HORN se acomoda el picadillo y sobre éste se acomoda la pasta preparada de



Amigos
DEL Hogar

Servi Horno



la siguiente manera: En una mesa o tabla de amasar se cierne la harina, sal, pimienta, royal y paprika, se hace un cerco y se le pone en el centro la manteca, a la que se le va agregando la harina con ayuda de una raspa o espátula, agregando también la leche a formar pasta la cual se extiende a darle la forma del molde. Se pone sobre el picadillo y se mete al SERVI-HORN, dejándolo cocer a fuego mediano. Se sirve bien caliente.

COSTILLAS O CHULETAS A LA VERACRUZANA

Ingredientes:

- 1 Kilo y 1/2 de chuletas de cerdo • 3 chiles anchos • Un diente de ajo
- Una cucharada de orégano o mejorana • 1/4 de kilo de tomates verdes • 1/2 Taza de crema.

Preparación:

Los tomates se asan, los chiles se muelen con crema y los olores, sazonando con sal, con este mole se untan las costillas o chuletas y se meten al SERVI-HORN. Se sirve con alguna ensalada.



Servi Horno



POSTRES

BUDÍN DE ELOTE

Ingredientes:

- 6 Elotes tiernos regulares • 6 Cucharadas de mantequilla o margarina
- Una cucharadita de azúcar • 6 Huevos • Una taza de leche • 2 Piezas de pan frío
- 1 Cucharada de aceite • 1 Cebolla • 3 Chiles poblanos
- 2 Tazas de jitomate asado, molido y colado • 1 Queso fresco.

Preparación:

Se bate la mantequilla o margarina hasta que acrema, se agregan los elotes molidos en crudo, los huevos uno a uno, la azúcar, la leche y se sazona con sal. En el Molde del SERVI-HORN engrasado con mantequilla o margarina y espolvoreado con el pan molido, se pone todo, metiéndose al SERVI-HORN y se deja cocer a fuego regular. Se sirve adornado con las rebanadas de queso y alrededor la salsa, preparada como sigue: En el aceite se fríen los chiles asados, desvenados y en rajas, se le agrega el jitomate asado, molido y colado, sazonado con sal y pimienta y se deja hervir hasta que espese.

PAN DE NUEZ

Ingredientes:

- 3 y 1/2 Tazas de harina • 1 Cucharadita de royal • 1 Lata de leche condensada Nestlé
- 6 Huevos • 1/2 Taza de nuez molida • Media taza de leche
- 10 Cucharadas de margarina o mantequilla.

Preparación:

Se bate la mantequilla o margarina a cremar, en seguida se le agregan las yemas, luego la leche condensada, después la nuez revuelta con la leche, luego la harina cernida con el royal y al último las claras batidas a punto de turrón, revolviendo con suavidad; se engrasa la BUDINERA del SERVI-HORN, se vacía la pasta y se mete al SERVI-HORN dejándose cocer a fuego mediano. Ya desmolido y frío se rellena y baña con crema de vainilla, crema de leche o budín y se adorna con nueces.

PAN DE NUEZ MASCABADO

Ingredientes:



Servi Horno



- 1 Taza de mantequilla o margarina • 3 Tazas de azúcar moscabada • 1 y 1/2 Taza de leche
- 4 Cucharaditas de royal • 3 Cucharaditas de esencia de vainilla • 6 Huevos
- 1/2 Cucharadita de sal.

Preparación:

Se bate la mantequilla o margarina hasta cremar, se le agrega la azúcar, las yemas bien batidas, la harina cernida con el royal, alternándose con la leche, en la que se desbarata la sal, se agrega la nuez y al último las claras batidas a punto de turrón revolviendo con suavidad, se engrasa la BUDINERA del SERVI-HORN, se vacía la pasta en ella y se coloca nuevamente en el SERVI-HORN dejándose cocer hasta que esté en su punto.

PIE DE MANZANA

Ingredientes:

- 1/4 de kilo de harina • 1 Yema • 6 Cucharadas de mantequilla
- 1/2 Cucharadita de royal y media de sal más o menos • 1/2 taza de leche.

Preparación:

Se ciernen los ingredientes secos, sobre una mesa o tabla de amasar, tres veces. Se hace un cerco y en el centro se le pone la mantequilla y la yema, revolviendo todo esto primero con la raspa o espátula y después la harina agregando la leche, a formar una pasta suave, se extiende con el rodillo y se corta en un círculo más grande que el molde del SERVI-HORN, pues con esta pasta se forra dicho molde, se pone el relleno, picando hasta el fondo el molde con un tenedor y con el resto de la pasta se hacen tiras para formar un enrejado, se barniza de yema y se coloca en el SERVI-HORN, para dejarse cocer a fuego regular.

Ingredientes del relleno:

- De tres a cuatro manzanas peladas y hechas gajos o tajadas
- 4 cucharadas de mantequilla • 1/2 taza de azúcar • 1 cucharadita de canela en polvo. Se acomodan sobre la pasta, parte de las manzanas, azúcar y parte de mantequilla. El resto de las manzanas, mantequilla, azúcar y encima el polvo de canela. Se tapa con el enrejado para dejarse cocer en su SERVI-HORN por algunos minutos más.



Servi Horno



CAPIROTADA ESTILO JALISCO (para el Servi-Horn)

Ingredientes:

- 8 Bolillos • 3/4 de piloncillo • 125 Gramos de pasas • 50 Gramos de piñones
- 150 Gramos de queso añejo • 100 Gramos de almendras
- 1/4 Litro de aceite • 3 Clavos de olor
- Canela al gusto.

Preparación:

El bolillo se parte en rebanadas y se pone a secar, se fríe en el aceite a modo de que quede bien dorado, en seguida se coloca una capa de pan en el molde de su SERVI-HORN, en seguida se le añaden las pasas, las almendras peladas y rebanadas, los piñones, el queso desmoronado y un poco de miel, la que anteriormente ya se tendrá preparada, repita la operación nuevamente hasta llenar el molde, vaciándole al final de toda la miel que haya quedado, se coloca el molde en su SERVI-HORN, y se pone a coser a fuego lento a fin de que reseque perfectamente.

Preparación de la miel:

Se coloca al fuego un recipiente conteniendo un litro de agua, ahí se le pone el piloncillo, los clavos de olor y la canela, se deja que dé un hervor y a los cinco minutos se saca y se cuela.