



# Chicha de quinua



**Chef Galo Villa (Ecuador)**

*Porciones: 10*

## *Ingredientes:*

- 2 tazas de quinua
- 3 litros de agua
- 5 ramas de hierba luisa
- 3 ramas de cedrón
- 1 cda de pimienta de dulce
- 4 unidades de clavo de olor
- 1 taza de piña
- 3 ramas de canela
- 1 taza de naranjilla
- ½ taza de jugo de maracuyá
- 2 tazas de panela

## *Preparación:*

- En un litro de agua cocine la quinua, la piña, la naranjilla y el jugo de maracuyá por una hora y deje enfriar.
- En otro recipiente hierva los dos litros de agua junto con la panela, la canela, clavo de olor, pimienta dulce, cedrón y la hierba luisa.
- Una vez que hierva, apague el fuego y tape la olla para obtener una infusión.
- Licue la primera preparación y cierna ambas preparaciones.
- Coloque el líquido resultante en un recipiente tapado y deje reposar por 48 horas.
- Sirva con hielo.

