



# Jugo de quinua con manzana y/o durazno



**Fuente:** Fundación para la Promoción e Investigación de Productos Andinos, PROINPA (Bolivia)

*Porciones:* **16**

## *Ingredientes:*

1 taza hojuelas de quinua, blanca o café  
12 tazas de agua  
5 manzanas verdes de tamaño mediano  
(se pueden sustituir por 8 duraznos de tamaño mediano)  
½ cda de canela molida o rama de canela entera  
¼ taza de maicena en polvo  
Azúcar

## *Preparación*

- Pele las manzanas, córtelas en dos y quiteles las semillas.
- Hierva agua en una olla, agregue el azúcar, canela molida (rama) y las manzanas. Deje cocer durante 10 minutos.
- Luego agregue las hojuelas de quinua, deje hirviendo por otros ocho minutos para después retirar del fuego y dejar entibiar.
- Separe los trozos de manzana y desmenúcelos.
- Mezcle el desmenuzado de manzanas con el resto del jugo.
- Si desea más consistente el jugo, agregue un cuarto de taza de maicena diluida en agua fría y deje cocer otros 10 minutos.