

Bebidas Frias Tradicionales

Pozol	Tejuino	Tejate
-------	---------	--------

1 ½ litros de agua	3 litros de agua	1 k maíz fresco
2 ramas de canela	Limón	50 gramos de cacao y huesos de mamey
150 grs. de cacao tostado y molido	1k de masa de maíz nixtamalizada	50 gramos de flor de cacao
200 grs. de masa de maíz nixtamalizada	1k Piloncillo	3 hueso de mamey
200 grs. Piloncillo		3 cucharadas ceniza de tortilla
		200 grs. Piloncillo

Tabasco	Jalisco	Oaxaca
---------	---------	--------

Se mezclan ya molidos poco a poco en agua fria

Se deja reposar 2 o 3 días hasta que cuaje, se rebaja con agua y se le agrega limon al vaso

Se coce el maíz con la ceniza y se muele, se tosta todo lo demás y se machaca, se junta y se le agrega poco a poco agua fria mientras se bate para que espume

nales

Tascalate	Chilate
-----------	---------

1 kilo de tortillas de maíz	500 gramos de arroz
250 gramos de cacao tostado y pelado (chocolate)	500 gramos de cacao molido
Canela molida	1 piloncillo
1 barra de achiote	3 rajas de canela
Azúcar mascabado	2 litros de agua
1 piloncillo	

Chiapas	Guerrero
---------	----------

Se ralla el piloncillo, debe salir una cucharada.
En un comal ya caliente a fuego medio se tuestan sin grasa las tortillas (sin quemarlas), ya tostadas se hacen trocitos con las manos y se licuan en seco de manera que queden bien molidas.

REMOJA el arroz con las rajas de canela y el cacao en polvo.

MUELE la mezcla de arroz hasta que quede una pasta.

COLOCA un colador sobre una jarra y cuela la pasta con dos litros de agua por 4 veces.

AGREGA el piloncillo y mezcla. Verifica que tenga un dulzor ligero.