

COCINA DE TEMPORADA

CAPIROTADA BLANCA

1940
1948

MIGUEL INADARE *coordinador*



Capirotada Blanca

Ingredientes

500 g de bolillo rebanado
1 L de leche
250 g de azúcar
4 rajas de canela
2 tortillas
250 g de pasas
250 g de cacahuete
250 g de almendras
250 g de queso



CONSULTA

Libro la cocina popular de San Luis Potosí

AUTOR

Miguel Iwadare,
coordinador

EDITORIAL

CONACULTA y la
Secretaría del Cultura del
Estado.

Disponible para consulta en
Biblioteca Casa Doña María Pons

Procedimiento

1. Dorar el pan y las tortillas en aceite y reservar.
2. Hervir la leche con azúcar y canela.
3. Colocar en un refractario las tortillas y una capa de pan, espolvorear con pasas, cacahuete, almendras y trozos de queso.
4. Bañar con la leche hervida.
5. Seguir haciendo capas hasta terminar con el queso.
6. Colocar en horno a 180°C hasta que la superficie dore.
7. Servir fría.

